

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679****



SAMSUNG

Содержание

Использование руководства	3
В данном руководстве используются следующие обозначения	3
Инструкции по технике безопасности	3
Важные меры предосторожности	3
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	6
Функция автоматической экономии энергии	6
Установка	7
Комплектация	7
Подключение к источнику питания	8
Установка в отсек кухонной мебели	8
Подготовка к использованию	11
Панель управления	11
Начальные установки	11
Запах нового духового шкафа	12
Интеллектуальная система безопасности	13
Плавно закрывающаяся дверца (бережно, безопасно и бесшумно) (только применимые модели)	13
Сборка контейнера для приготовления на пару (только применимые модели)	13
Принадлежности	14
Гибкая дверца (только применимые модели)	15
Емкость для воды	16
Использование	17
Режимы духового шкафа	17
Режимы приготовления с применением пара	20
Режимы двойного приготовления	22
Air Fry (только применимые модели)	23
Air Sous Vide (только применимые модели)	25
Приготовление с использованием термощупа (только применимые модели)	27
Специальные функции	28

Здоровое питание (только применимые модели)	30
Автоматическое приготовление	30
Таймер	31
Очистка	32
Настройки	34
Блокировка	35
Рекомендации по приготовлению	36
Приготовление вручную	36
Программы режима Автоматическое приготовление	44
Специальные функции	52
Пробные блюда	53
Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление	55
Обслуживание	58
Очистка	58
Замена	61
Устранение неисправностей	62
Контрольные пункты	62
Информационные коды	64
Технические характеристики	65
Приложение	66
Технический лист с информацией об энергетической эффективности (только для Республики Беларусь)	66
Уведомление о ПО с открытым исходным кодом	67

Использование руководства

Благодарим вас за выбор встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности, а также инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства.

Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте это руководство и сохраните его для использования в дальнейшем.

В данном руководстве используются следующие обозначения

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к **получению серьезной травмы, смерти и/или повреждению имущества.**

ОСТОРОЖНО

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к **получению травмы и/или повреждению имущества.**

ПРИМЕЧАНИЕ

Полезные советы, рекомендации и другая информация, которая поможет пользователю в работе с устройством.

Инструкции по технике безопасности

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком.

Специалист по установке отвечает за подключение устройства к сетевому источнику питания с учетом соответствующих рекомендаций по технике безопасности.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Стационарная проводка должна быть оснащена средствами отключения в соответствии с правилами монтажа проводки.

При установке устройства необходимо обеспечить возможность его отключения от сети питания. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен выполнять производитель, сотрудник сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасных ситуаций. При установке не следует использовать клейкие вещества для фиксации устройства, поскольку данный способ крепления считается ненадежным.

Инструкции по технике безопасности

Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с устройством. Не позволяйте детям осуществлять чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра взрослых. Устройство и кабель следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Во время использования духовой шкаф нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Внешние части устройства могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с устройством.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку это может привести к появлению царапин и трещин на стекле.

Если устройство поддерживает функцию очистки, перед использованием очистки паром или самоочистки из духового шкафа следует удалить чрезмерные загрязнения, а также все кухонные принадлежности. Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

Если устройство поддерживает функцию очистки, то в режиме очистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует оставлять детей рядом с устройством без присмотра. Информация относительно устройств, оснащенных системой пиролизической очистки: некоторые животные, особенно птицы, могут быть чувствительны к испарениям и локальным колебаниям температуры, имеющим место во время пиролизической очистки. Во время очистки системы животные должны находиться в подходящем хорошо проветриваемом месте.

Проветривайте помещение во время пиролизической очистки и после ее завершения.

Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

Используйте только те термодатчики, которые рекомендованы для данного духового шкафа. (Только для моделей с термодатчиком)

Не допускается использовать паровые очистители.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

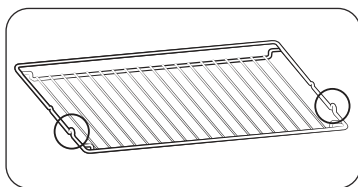
Во избежание перегрева не следует устанавливать устройство за декоративными дверцами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Духовой шкаф и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с устройством.

ОСТОРОЖНО: В процессе приготовления устройство должно находиться под присмотром. При небольшом времени приготовления устройство должно находиться под постоянным присмотром.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться. Во время работы поверхности могут сильно нагреваться.



Выступы решетки (стопоры по обеим сторонам) должны быть направлены к дверце, чтобы решетка оставалась в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд.

Если в сети происходит скачок напряжения, устройство автоматически отключается, чтобы предотвратить возможные повреждения. Как только напряжение возвращается к стандартному диапазону, устройство начинает работать в обычном режиме.

⚠ осторожно

Не следует выполнять подключение духового шкафа, если он был поврежден при транспортировке.

Подключение данного устройства к сетевому источнику питания должно выполняться электриком, имеющим соответствующую квалификацию.

В случае неисправности или поломки устройства его эксплуатацию следует прекратить.

Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным техническим специалистом. Неправильно выполненный ремонт может подвергнуть пользователя и других лиц существенной опасности. При поломке духового шкафа обращайтесь в сервисный центр или к торговому представителю компании SAMSUNG.

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

Для подключения духового шкафа к сетевому источнику питания следует использовать одобренный автоматический выключатель или предохранитель. Запрещается использовать несколько штепсельных адаптеров или удлинителей.

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать устройство от сети.

Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.

Если устройство оснащено функцией приготовления пищи на пару, не пользуйтесь им, если картридж подачи воды поврежден. (Только для моделей с функцией приготовления на пару)

При повреждении или неисправности картриджа не используйте его и обратитесь в ближайший сервисный центр. (Только для моделей с функцией приготовления на пару)

Данная модель духового шкафа предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.

Во время работы внутренние стенки духового шкафа сильно нагреваются, и при соприкосновении с ними можно получить ожоги. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок духового шкафа, пока они не остынут.

Не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

При использовании духового шкафа при высокой температуре в течение продолжительного периода времени поверхности духового шкафа нагреваются.

Открывая дверцу во время приготовления пищи, соблюдайте осторожность, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.

В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, под действием высоких температур алкоголь может испаряться и воспламеняться при контакте с нагретыми деталями духового шкафа.

В целях безопасности не следует чистить устройство струей воды или пара под высоким давлением.

Во время работы духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии от него.

Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. При использовании противня для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.

Инструкции по технике безопасности

Не допускайте попадания воды на дно разогретого духового шкафа. Это может привести к повреждению эмалированной поверхности.

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Не покрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не ставьте на него противни или формы для выпекания. Алюминиевая фольга препятствует теплообмену, в результате чего могут быть повреждены эмалированные поверхности. Кроме того, это отрицательно влияет на качество приготовляемой пищи.

Фруктовые соки могут оставлять несмываемые пятна на эмалированных поверхностях духового шкафа.

Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

При открытии или закрытии дверцы следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии от нее, поскольку они могут ушибиться или прищемить пальцы.

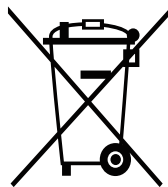
Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не отключайте устройство от сетевого источника питания даже после завершения процесса приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В процессе приготовления не оставляйте дверцу духового шкафа открытой.

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

Функция автоматической экономии энергии

Освещение : Во время приготовления можно выключить освещение духового шкафа с помощью кнопки Освещение духового шкафа. В целях экономии энергии лампа освещения духового шкафа отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.

Установка

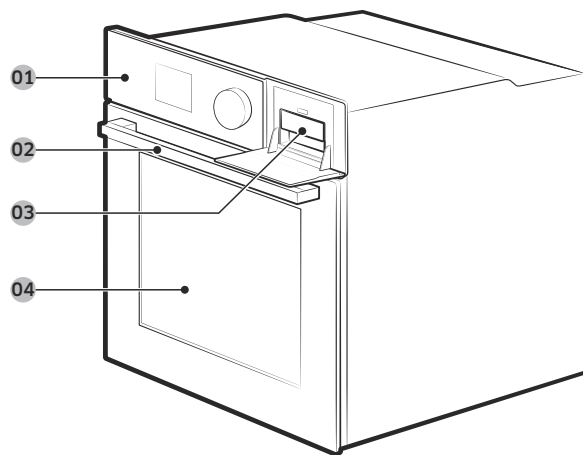
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Данный продукт предназначен для использования в качестве встроенного.
- Установку данного духового шкафа должен осуществлять квалифицированный специалист. Он несет ответственность за подключение духового шкафа к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих местных правил техники безопасности.
- Устройство предназначено для использования на высоте до 2000 метров над уровнем моря.

Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки устройства. В случае возникновения проблем с духовым шкафом или принадлежностями обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу.

Внешний вид устройства



- 01 Панель управления 02 Ручка дверцы 03 Емкость для воды
04 Дверца

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

В зависимости от модели данный духовой шкаф может иметь одну или две дверцы.

Принадлежности

В комплект поставки духового шкафа входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить различные блюда.



Решетка



Решетка-вставка *



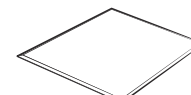
Противень для выпекания *



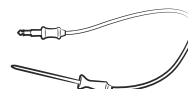
Универсальный противень *



Глубокий противень *



Разделитель



Термошуп *



Контейнер для приготовления на пару *



2 Винта (M4 L25)



Лоток для Air Fry *

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

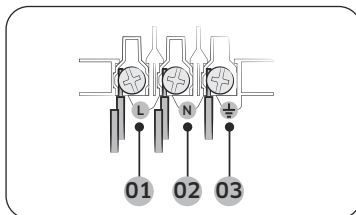
Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

⚠ ОСТОРОЖНО

Перед использованием программы пиролизической очистки снимите блокировку от детей, чтобы избежать закупорки вентиляционных отверстий, которые могут привести к нагреву дверцы.

Установка

Подключение к источнику питания



- 01 КОРИЧНЕВЫЙ или ЧЕРНЫЙ
- 02 СИНИЙ или БЕЛЫЙ
- 03 ЖЕЛТЫЙ или ЗЕЛЕНЫЙ

Подключите кабель питания духового шкафа к розетке электросети. Если штепсельная розетка недоступна по причине допустимых ограничений тока, используйте многополюсный выключатель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм) в соответствии с требованиями техники безопасности. Используйте кабель питания типа H05 RR-F или H05 VV-F с минимальным сечением 1,5-2,5 мм² и достаточной длины.

Номинальный ток (А)	Минимальная площадь поперечного сечения
$10 < A \leq 16$	1,5 мм ²
$16 < A \leq 25$	2,5 мм ²

Проверьте информацию о выходной мощности в спецификации на табличке, прикрепленной к духовому шкафу.

С помощью отвертки откройте заднюю крышку духового шкафа и выкрутите винты крепления скобы кабеля. Затем подключите провода электропитания к соответствующим клеммам.

Клемма со значком (⏚) предназначена для подключения к заземлению. Сначала подключите желтый и зеленый провода (заземление), которые должны быть длиннее других проводов. При подключении к штепсельной розетке духовой шкафа следует установить таким образом, чтобы розетка находилась в легкодоступном месте. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за неправильного заземления или его отсутствия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

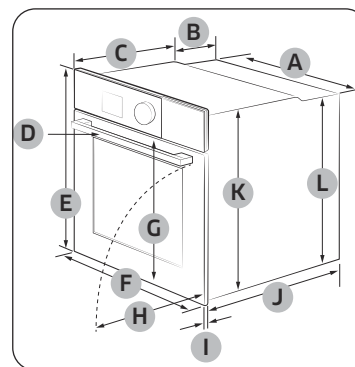
Не наступайте на провода, не допускайте их перекручивания и держите их на достаточном расстоянии от нагреваемых частей духового шкафа.

Установка в отсек кухонной мебели

При установке духового шкафа в отсек встроенной мебели его пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны соответствовать требованиям касательно устойчивости к температуре, приведенным в стандарте EN 60335. Компания Samsung не несет ответственности за повреждения мебели в результате нагревания духового шкафа.

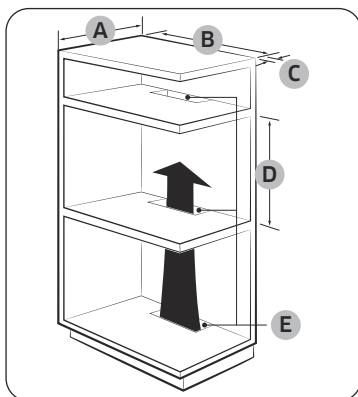
Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор, составляющий примерно 50 мм, между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

Необходимые размеры для установки



Духовой шкаф (мм)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

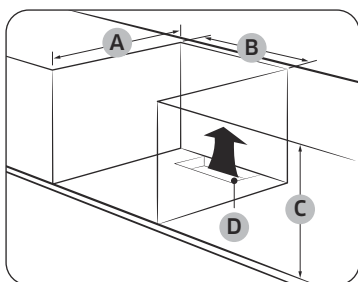


Отсек встроенной мебели (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 50
D	Мин. 590 - Макс. 600
E	Мин. 460 x Мин. 50

ПРИМЕЧАНИЕ

Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (E), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.

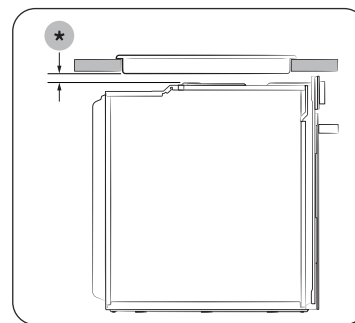


Шкаф под столешницей (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 600
D	Мин. 460 x Мин. 50

ПРИМЕЧАНИЕ

- Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия (D), обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.
- Требования к минимальной высоте (C) указаны для установки только духового шкафа.

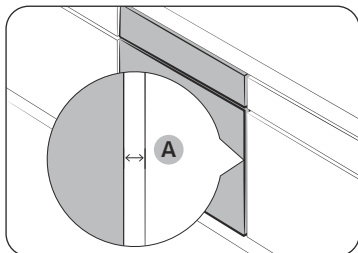


Установка с варочной панелью

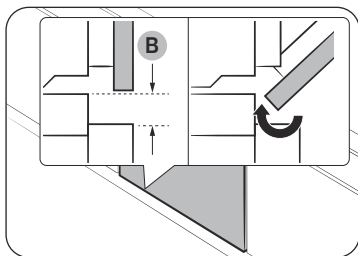
Для установки варочной панели на верхнюю часть духового шкафа см. требования к пространству для монтажа в руководстве по установке варочной панели (*).

Установка

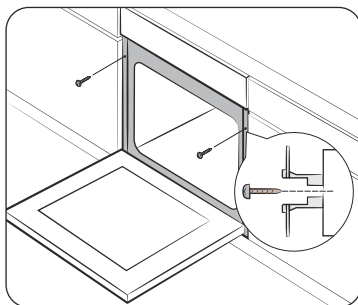
Установка духового шкафа



Оставьте зазор (A) не менее 5 мм между духовым шкафом и каждой из стенок отсека.



Также оставьте зазор (B) не менее 2 мм, чтобы дверца легко открывалась и закрывалась.



Установите духовой шкаф в отсек кухонной мебели и надежно закрепите его с обеих сторон 2 винтами.

По завершении установки снимите защитную пленку, защитную ленту и другие упаковочные материалы, а также выньте дополнительные принадлежности из духового шкафа. Перед извлечением духового шкафа из отсека кухонной мебели отключите его от сети электропитания и выкрутите 2 винта с обеих сторон.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для надлежащей работы духового шкафа необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Ни при каких обстоятельствах не следует закрывать вентиляционные отверстия.

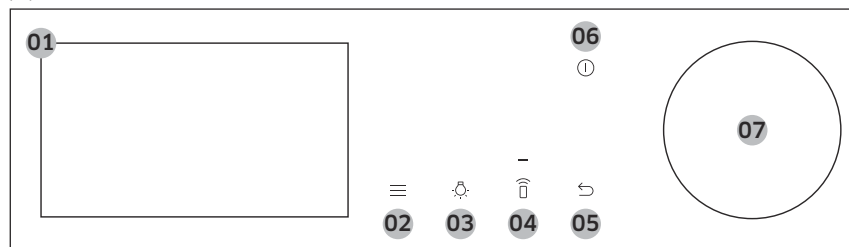
📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Фактический внешний вид духового шкафа может отличаться в зависимости от модели.

Подготовка к использованию

Панель управления

Панель управления духового шкафа оснащена сенсорным дисплеем, круговым переключателем и сенсорными кнопками. Ознакомьтесь с приведенной информацией, чтобы узнать больше о панели управления.



01	Экран	Отображает меню, информацию и данные о ходе приготовления.
02	Параметры	Нажмите, чтобы открыть меню Дополнительные функции .
03	Освещение	Нажмите для включения или отключения освещения духового шкафа.
04	Интеллектуальное управление	Нажмите для включения или выключения Функция Интеллектуальное управление . ПРИМЕЧАНИЕ Перед использованием этой функции необходимо установить подключение типа Функция Easy Connection .
05	Назад	Нажмите для перемещения к предыдущему экрану.
06	Питание	Нажмите для включения или выключения экрана. ПРИМЕЧАНИЕ Выключить духовой шкаф в то время, как его дверца открыта, можно только с помощью кнопки Питание .
07	Круговой переключатель	Для перехода между меню и списками поворачивайте переключатель влево и вправо. Выбранный элемент меню или списка будет подчеркнут. Нажмите на переключатель, чтобы выбрать подчеркнутый элемент.

Начальные установки

При первом включении устройства на дисплее отображается экран приветствия и логотип Samsung. Следуйте указаниям на экране для завершения процесса начальной настройки. Начальные установки можно изменить позже на экране **Настройки**.

- На экране приветствия выберите **Начать настройку**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
- Выполните настройку языка.
 - Выберите язык, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
- Примите **"Положения и условия"** и **"Политика конфиденциальности"**.
- Подключите свое устройство к приложению SmartThings.
 - На экране **Мобильный интерфейс** выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Отсканируйте QR-код на дисплее с помощью смартфона и следуйте инструкциям на экране телефона, чтобы завершить подключение.
 - Если вы не хотите выполнять этот шаг, выберите **Пропустить**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы перейти к следующему этапу.
 - После получения сообщения об успешном подключении выберите **OK**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
- Установите часовой пояс.
 - Выберите часовой пояс, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
- Установить дату.
 - Выберите день, месяц и год. Нажмите на **Круговой переключатель** после выбора каждого элемента.
 - Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Пропустите этот шаг, если вы подключили устройство к приложению SmartThings.

- Выберите время.
 - Установите часы и минуты. Нажмите на **Круговой переключатель** после выбора каждого элемента.
 - Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

ПРИМЕЧАНИЕ


Пропустите этот шаг, если вы подключили устройство к приложению SmartThings.

- Выберите **Завершено**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы завершить настройку.
 - Отобразится экран **Подсказки** при первом запуске. Вы можете выбрать **УЗНАТЬ БОЛЬШЕ**, а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы ознакомиться с рекомендациями, или выбрать **ПОЗЖЕ**, а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы пропустить этот шаг.

Подготовка к использованию

Настройка постоянного отображения экрана

Экран автоматически отключается через определенное время. Если вы хотите, чтобы экран оставался включенным все время, следуйте приведенным ниже инструкциям.

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Настройки**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. На экране Настройки выберите **Дисплей**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. На экране Дисплея выберите **Тайм-аут**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Выберите **Всегда включено**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В зависимости от выбранных настроек потребление электроэнергии может увеличиться.
- Если для времени ожидания установлено значение **“Всегда включено”**, яркость ЖК-дисплея автоматически переключается на уровень 2, если в течение 3 минут не выполняется никаких действий.
- Параметр **“Всегда включено”** доступен, только если для заставки установлено значение Вкл.

Запах нового духового шкафа

Перед первым использованием необходимо очистить камеру духового шкафа, чтобы устранить запах, свойственный новому прибору.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Включите режим **Конвекция** или **Стандартный**, установив температуру 200 °С, на один час. Эта процедура позволит сжечь все вещества, оставшиеся в духовом шкафу после изготовления.
3. По завершении выключите духовой шкаф.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При первом использовании внутри духового шкафа можно увидеть дым во время работы. Однако это не является неисправностью устройства.
- Поскольку температура в помещении в начальный период приготовления пищи повышается, возможно появление пятен на внутреннем стекле дверцы. В этом случае выключите духовой шкаф и подождите, пока он остынет. Затем используйте кухонную бумагу или нейтральное моющее средство с чистой тканью, чтобы протереть внутреннее стекло.
- Кроме того, важно обеспечить хорошее проветривание кухонного помещения, в котором работает духовой шкаф.

Интеллектуальная система безопасности

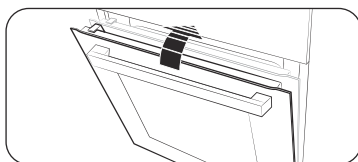
При открытии дверцы работающего духового шкафа включается освещение камеры, а вентилятор и нагревательные элементы выключаются. Это позволяет избежать травм, например ожогов, и уменьшить потребление электроэнергии. Такой принцип работы не означает неисправность системы. Чтобы возобновить работу духового шкафа в обычном режиме, закройте дверцу.

Плавно закрывающаяся дверца (бережно, безопасно и бесшумно) (только применимые модели)

Встроенный духовой шкаф Samsung оснащен специальной дверцей для бережного, безопасного и бесшумного закрывания.

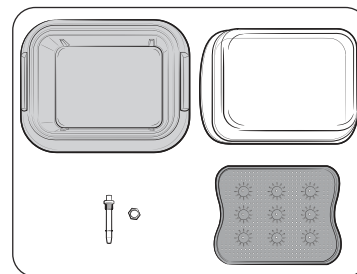
Петли особой конструкции придерживают дверцу за несколько сантиметров до полного закрытия, замедляя ее движение. Это превосходное конструкторское решение обеспечивает дополнительное удобство, позволяя закрывать дверцу бесшумно и плавно.

(Наличие данной функции зависит от модели духового шкафа.)



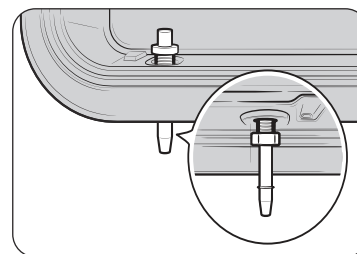
Под углом приблизительно в 15 градусов дверца начинает двигаться плавно и приходит в полностью закрытое положение примерно за 5 секунд.

Сборка контейнера для приготовления на пару (только применимые модели)

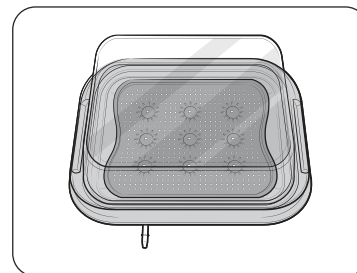


1. Проверьте и убедитесь, что все детали контейнера для приготовления на пару в наличии.

- Детали контейнера: стеклянная крышка, металлическая кастрюля, паровой лоток и паровая форсунка.



2. Вставьте паровую форсунку в отверстие на правой задней стороне металлической кастрюли, после чего зафиксируйте ее с помощью гайки из комплекта.

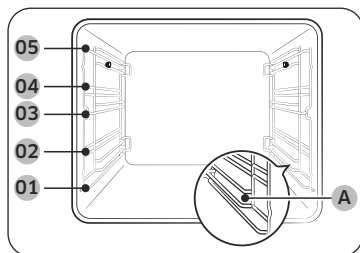


3. Поместите паровой лоток в металлическую кастрюлю, после чего закройте ее стеклянной крышкой, чтобы контейнер можно было использовать в духовке.

Подготовка к использованию

Принадлежности

Перед первым использованием принадлежностей их следует очистить, используя теплую воду, моющее средство и чистую мягкую ткань.



- 01 Уровень 1
- 02 Уровень 2
- 03 Уровень 3
- 04 Уровень 4
- 05 Уровень 5
- (A) Уровень для контейнера для приготовления на пару

- При установке принадлежностей следует правильно располагать их внутри духового шкафа.
- **Уровень для контейнера для приготовления на пару (A)** предназначен только для соответствующего контейнера. Не устанавливайте этот контейнер на какой-либо другой уровень и не ставьте другие принадлежности на **уровень для контейнера для приготовления на пару (A)**. **Уровень для контейнера для приготовления на пару (A)** доступен только в соответствующих моделях.
- Между принадлежностью и дном духового шкафа, а также любой другой дополнительной принадлежностью, следует оставлять зазор не менее 1 см.
- Будьте предельно осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из духового шкафа. При соприкосновении с горячими блюдами или принадлежностями можно получить ожог.
- Во время нагрева принадлежности могут деформироваться. После охлаждения деформация исчезает без ущерба для внешнего вида и функциональности.

Основные функции

Чтобы получить еще больше удовольствия от процесса приготовления блюд, ознакомьтесь с принципами использования всех принадлежностей.

Решетка	Решетка предназначена для приготовления блюд в режиме гриля и жаренья. При установке решетки выступы на ней (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце.
Решетка-вставка *	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.
Противень для выпекания *	Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Универсальный противень *	Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для выпекания и жаренья. Во избежание попадания жидкости на дно духового шкафа установите решетку-вставку. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Глубокий противень *	Глубокий противень (глубина: 50 мм) можно использовать с решеткой-вставкой или без нее для приготовления жаркого. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Лоток для Air Fry *	Используйте лоток для Air Fry только в режиме Air Fry. Поскольку во время или сразу после приготовления лоток становится горячим, обязательно используйте кухонные рукавицы или подождите, пока духовой шкаф полностью не остынет, чтобы вынуть лоток.
Разделитель	Разделитель предназначен для разделения духового шкафа на две отдельные зоны. Используйте разделитель для приготовления блюд в режиме двойного приготовления. Не используйте разделитель для каких-либо других целей, кроме разделения камеры на две зоны. Не используйте разделитель в качестве полки.

Выдвижные направляющие *	Используйте выдвижные направляющие для установки противня следующим образом: <ol style="list-style-type: none"> 1. Выдвиньте направляющие из духового шкафа. 2. Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф. 3. Закройте дверцу.
Термощуп *	Термощуп позволяет измерить температуру внутри готовящегося мяса. Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
Контейнер для приготовления на пару *	<p>Контейнер для приготовления на пару предназначен для использования только с режимами приготовления с применением пара. Устанавливайте контейнер для приготовления на пару только на соответствующем уровне и убедитесь, что он полностью вставлен в камеру и касается ее задней стенки.</p> <p>Контейнер для пара состоит из 4 отдельных деталей: стеклянной крышки, металлической кастрюли, парового лотка и паровой форсунки. Стеклянная крышка может использоваться для выпечки и запекания.</p> <p>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • При работе с контейнером для приготовления на пару всегда надевайте кухонные рукавицы и будьте осторожны, чтобы не уронить его. • Резкие изменения температуры могут привести к повреждению или разрушению деталей из стекла.

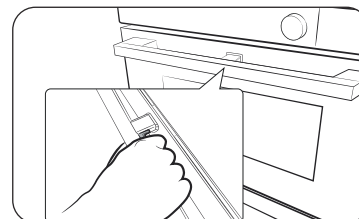
 ПРИМЕЧАНИЕ

Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

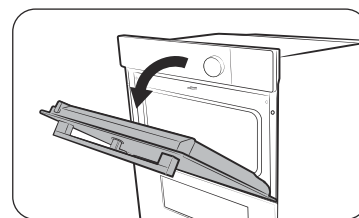
Гибкая дверца (только применимые модели)

Данный духовой шкаф оснащен уникальной гибкой дверцей, которая крепится на петлях посередине, поэтому достаточно открыть только верхнюю половину, чтобы получить доступ к верхней зоне. При использовании функции одновременного приготовления двух блюд вы можете получить доступ к верхнему пространству духового шкафа гораздо проще и с большей энергоэффективностью.

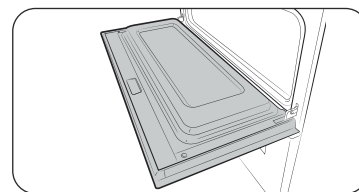
Как использовать верхнюю дверцу



1. Полностью нажмите на рычаг ручки.



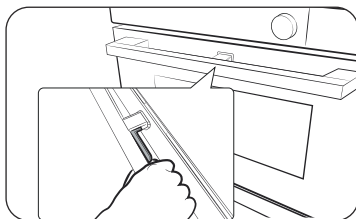
2. Потяните ручку.



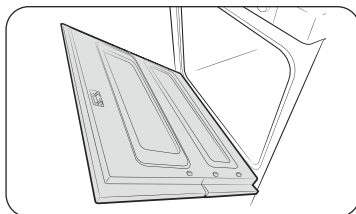
3. При этом откроется только верхняя дверца, как показано на рисунке.

Подготовка к использованию

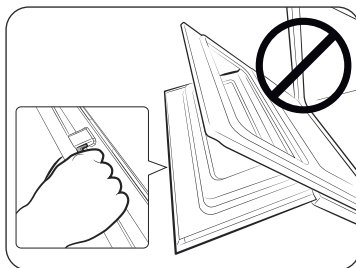
Как использовать дверцу целиком



1. Держите ручку за область без рычага, а затем потяните.



2. При этом откроется дверца целиком, как показано на рисунке.



⚠ ОСТОРОЖНО

Открывая дверцу целиком, обязательно держите ручку за ту часть, где нет рычага.

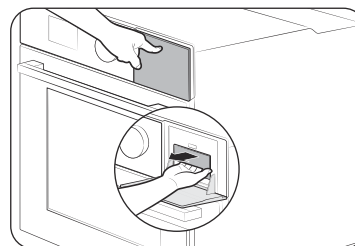
Если при открытии дверцы рычаг нажат наполовину, может открыться верхняя дверца, что приведет к травме.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

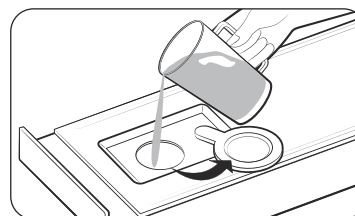
- Не ставьте тяжелые предметы и не прилагайте чрезмерных усилий к верхней дверце.
- Не позволяйте детям играть с верхней дверцей или на ней.

Емкость для воды

Емкость для воды используется для функций, связанных с применением пара. Перед приготовлением на пару емкость следует наполнить водой.



1. Емкость для воды находится в правом верхнем углу духового шкафа. Нажмите на емкость для воды, чтобы открыть и извлечь ее.



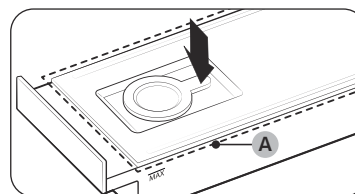
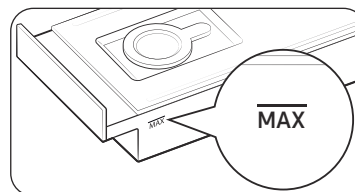
2. Откройте крышку емкости и налейте в нее 500 мл питьевой воды.
3. Закройте крышку и вставьте емкость для воды обратно.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Вставьте емкость для воды до конца, пока она не зафиксируется.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Не заполняйте резервуар для воды выше отметки максимального уровня.

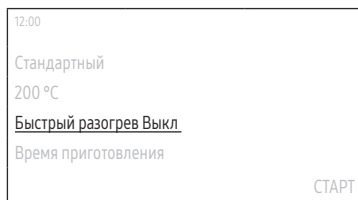
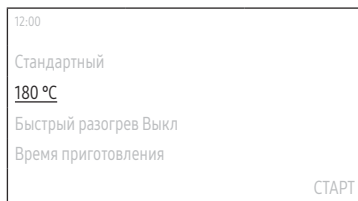
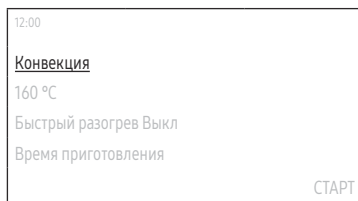


📖 ПРИМЕЧАНИЕ

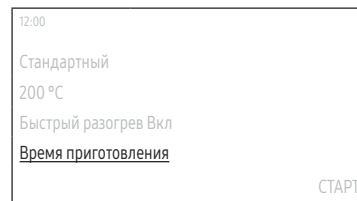
Перед использованием духового шкафа убедитесь, что верхняя крышка емкости для воды (A) закрыта.

Использование

Режимы духового шкафа



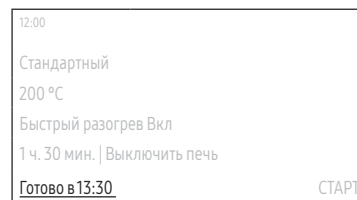
1. На главном экране выберите **Конвекция**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выберите нужный режим приготовления, а затем нажмите на **Круговой переключатель**. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе **“Описание режимов работы духового шкафа”**).
 - Термощуп можно использовать не во всех режимах. Для приготовления блюд с использованием термощупа см. раздел **“Приготовление с использованием термощупа (только применимые модели)”**.
3. Установите необходимую температуру.
 - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.
4. Настройте параметр **Быстрый разогрев**.
 - Стандартная настройка — **“Выкл”**.



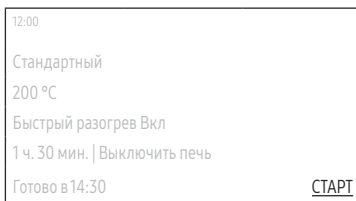
5. Выберите **Время приготовления**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
 - Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.
6. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления, и нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Доступны опции **Выключить печь**, **Поддержание температуры** или **Поддержание тепла**.
 - В режиме **Большой гриль** опция **Поддержание тепла** недоступна.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы начали готовить, не установив время приготовления или не выбрав параметр **Поддержание температуры**, то должны будете выключить духовой шкаф вручную.



7. Выберите параметр **Готово**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
 - При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например: **Готово в 13:30**)



8. Выберите СТАРТ, затем нажмите на Круговой переключатель.
- Если вы не изменяли время завершения, духовой шкаф сразу же начнет приготовление.
 - В противном случае духовой шкаф автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В процессе приготовления пищи можно изменять температуру, настройку параметра Быстрый разогрев и время приготовления.
- Во время приготовления можно выбрать ВЫКЛ., нажать на Круговой переключатель, выбрать ОК, а затем нажать на Круговой переключатель, чтобы отменить операцию приготовления.
- По завершении приготовления на экране появится надпись +5 мин.
 - Вы можете выбрать +5 мин., а затем нажать на Круговой переключатель, чтобы продлить процесс приготовления еще на 5 минут.

Описание режимов работы духового шкафа

Режим	Диапазон температур (°C)				Рекомендуемая температура (°C)
	Единая камера	Двойное приготовление		Двойное приготовление	
		Верхняя	Нижняя		
	30-275	40-250	40-250	40-250	160
	Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях.				
	30-275	-	-	-	180
	Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.				
	30-275	-	-	-	160
	В режиме Экоконвекция используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления. Время приготовления немного увеличивается, но это не влияет на результат. Обратите внимание, что в этом режиме не требуется выполнять предварительный прогрев.				
ПРИМЕЧАНИЕ					
Режим нагрева Экоконвекция используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1.					
	100-300	40-250	-	-	220
	Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).				
	100-300	-	-	-	220
	Тепло поступает от гриля с малой площадью нагрева. Используйте этот режим для приготовления блюд, требующих меньше тепла, например рыбы и багетов с начинкой.				
	100-275	-	-	-	180
	Тепло поступает от двух верхних нагревательных элементов и распределяется с помощью вентилятора. Используйте этот режим для приготовления блюд из мяса или рыбы на гриле.				

Режим		Диапазон температур (°C)				Рекомендуемая температура (°C)
		Единая камера	Двойное приготовление			
			Верхняя	Нижняя	Двойное приготовление	
	Верхний нагрев + Конвекция	40-275	40-250	-	-	180
		Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для жаренья блюд с хрустящей корочкой сверху (например, мясных блюд или лазаньи).				
	Нижний нагрев + Конвекция	40-275	-	40-250	-	200
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.				
	Нижний нагрев	100-230	-	40-250	40-250	150
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или приготовления для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.				
	Профессиональное обжаривание	80-200	-	-	-	160
		В режиме Профессиональная жарка автоматически запускается цикл предварительного прогрева духового шкафа до температуры 220 °C. По достижении этой температуры включается верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор для обжаривания продуктов, например мяса. После обжаривания мясо готовится при низкой температуре. Используйте этот режим для приготовления блюд из говядины, птицы или рыбы.				
	Air Sous Vide	50-95	-	-	-	60
		В режиме Air Sous Vide используется горячий воздух с низкой температурой для реализации режима Sous Vide без резервуара для пара или воды. В этом режиме духовой шкаф поддерживает постоянную низкую температуру внутри рабочей камеры.				

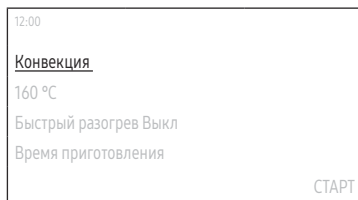
Режим		Диапазон температур (°C)				Рекомендуемая температура (°C)
		Единая камера	Двойное приготовление			
			Верхняя	Нижняя	Двойное приготовление	
	Air Fry	-	150-250	-	-	220
		В режиме Air Fry горячий воздух используется для получения более хрустящих и здоровых замороженных или свежих продуктов без масла или с меньшим количеством масла, чем в обычных режимах конвекции.				

Использование

Режимы приготовления с применением пара

ОСТОРОЖНО

Перед использованием режимов приготовления с применением пара убедитесь, что емкость для воды заполнена.

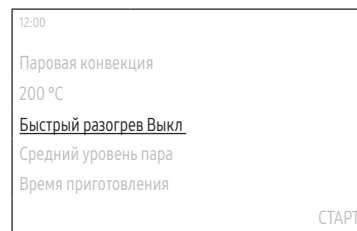
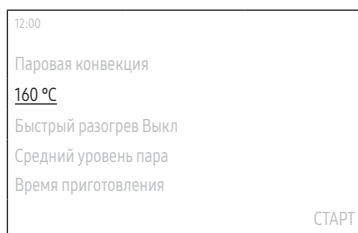


1. На главном экране выберите **Конвекция**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выберите нужный режим приготовления, а затем нажмите на **Круговой переключатель**. (Подробную информацию о каждом режиме см. в разделе "Описание режимов приготовления с применением пара")
 - Если вы выбрали режим **Пароварка**, перейдите к шагу 5. (Шаги 2-4 не применяются в режиме **Пароварка**.)
 - Термощуп можно использовать не во всех режимах. Для приготовления блюд с использованием термощупа см. раздел "Приготовление с использованием термощупа (только применимые модели)".

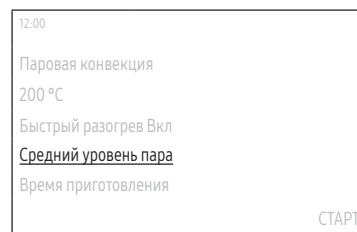
ПРИМЕЧАНИЕ

Режим **Пароварка** доступен только в соответствующих моделях.

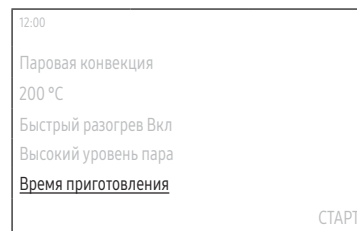
3. Установите необходимую температуру.
 - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



4. Настройте параметр **Быстрый разогрев**.
 - Стандартная настройка — "Выкл".



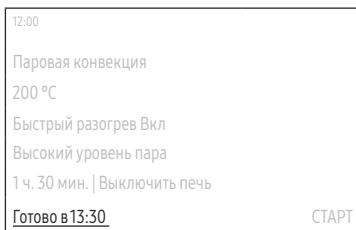
5. Установите мощность пара.
 - Стандартная настройка — "Средняя".



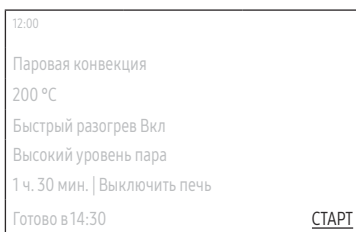
6. Выберите **Время приготовления**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
 - Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.
7. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления, и нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Доступны опции **Выключить печь**, **Поддержание температуры** или **Поддержание тепла**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы начали готовить, не установив время приготовления или не выбрав параметр **Поддержание температуры**, то должны будете выключить духовой шкаф вручную.



8. Выберите параметр **Готово в**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
- При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например: **Готово в 13:30**)



9. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
- Если вы не изменяли время завершения, духовой шкаф сразу же начнет приготовление.
 - В противном случае духовой шкаф автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В процессе приготовления пищи можно изменять температуру, настройку параметра Быстрый разогрев и время приготовления.
- Во время приготовления можно выбрать **ВЫКЛ.**, нажать на **Круговой переключатель**, выбрать **OK**, а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы отменить операцию приготовления.
- По завершении приготовления на экране появится надпись **+5 мин.**
 - Вы можете выбрать **+5 мин.**, а затем нажать на **Круговой переключатель**, чтобы продлить процесс приготовления еще на 5 минут.

Описание режимов приготовления с применением пара

Режим		Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый прогрев	Термошуп
	Пароварка *	-	-	X	X
		Приготовление пищи происходит путем поступления горячего пара из парогенератора через паровую форсунку в духовой шкаф. Этот режим подходит для приготовления овощей, рыбы, яиц, фруктов и риса.			
	Паровая конвекция	120-275	160	0	0
		Тепло, выделяемое конвекционным нагревательным элементом и вентиляторами, непрерывно поддерживается горячим паром. Интенсивность пара может быть низкой, средней или высокой. Этот режим подходит для выпечки из слоеного или дрожжевого теста, хлеба и пиццы, а также обжаривания мяса и рыбы.			
	Нагрев сверху паром + Конвекция	120-275	180	0	0
		Тепло, выделяемое верхним нагревательным элементом и конвекционным нагревательным элементом, равномерно распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа и поддерживается горячим паром. Этот режим подходит для жаренья блюд с хрустящей корочкой, например мяса, птицы или рыбы.			
	Нагрев снизу паром + Конвекция)	120-275	200	0	0
		Тепло, выделяемое нижним нагревательным элементом и конвекционным нагревательным элементом, равномерно распределяется вентилятором по всей камере духового шкафа и поддерживается горячим паром. Этот режим подходит для выпекания блюд с хрустящей корочкой, например пиццы или яблочного пирога.			

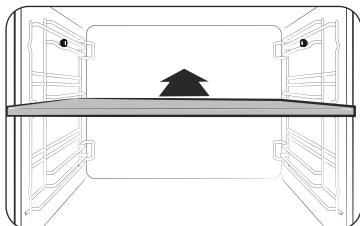
ПРИМЕЧАНИЕ

- Наличие режимов, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.
- При готовке в этих режимах всегда заливайте в емкость для воды свежую воду.

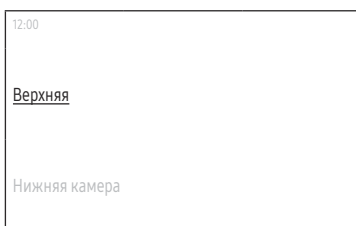
Использование

Режимы двойного приготовления

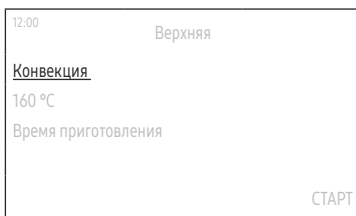
Для разделения духового шкафа на верхнюю и нижнюю зону можно использовать разделитель, входящий в комплект поставки. Это позволяет использовать для приготовления блюда одновременно два разных режима или только одну зону.



1. Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две зоны.
 - Когда разделитель установлен, духовой шкаф определяет его наличие и автоматически меняет вид основного экрана.



2. Выберите нужную зону приготовления, а затем нажмите на Круговой переключатель.



3. Установите желаемые параметры приготовления и приступайте к готовке.
 - Для получения более подробной информации см. раздел "Режимы духового шкафа" или "Режимы приготовления с применением пара".
 - Информацию о доступных режимах и параметрах см. в разделе "Доступные режимы в каждой зоне".



ПРИМЕЧАНИЕ

- После того как вы приступите к готовке в одной из зон, можно начать готовить в другой зоне. Выберите индикатор зоны в верхней центральной части экрана, нажмите на Круговой переключатель, а затем повторите шаги 2-3, чтобы начать готовить в другой зоне.
- При готовке в обеих зонах одновременно могут существовать некоторые ограничения на выбор режимов или диапазона температур.

Доступные режимы в каждой зоне

Зона	Доступный режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Быстрый прогрев	Термошуп
Верхняя	Конвекция	40-250	160	X	X
	Большой гриль	40-250	220	X	X
	Верхний нагрев + Конвекция	40-250	180	X	X
	Air Fry	150-250	220	X	X
Нижняя	Конвекция	40-250	160	X	X
	Нижний нагрев + Конвекция	40-250	200	X	X
	Нижний нагрев	40-250	150	X	X
	Пароварка *	-	-	X	X
	Паровая конвекция	120-250	160	X	X
	Нагрев снизу паром + Конвекция	120-250	200	X	X

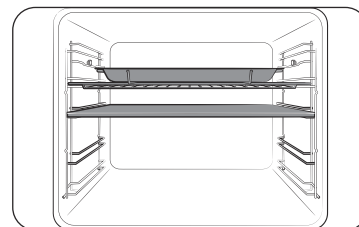
📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- Описание каждого режима см. в разделе “Описание режимов работы духового шкафа” или “Описание режимов приготовления с применением пара”.
- Наличие режимов, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

Air Fry (только применимые модели)

Для этого режима разогрев не требуется. Для сбора капель рекомендуется поставить противень на разделитель.

Для лучшего результата приготовления переворачивайте продукты во время приготовления.



1. Вставьте разделитель и поставьте противень с решеткой на решетку в позиции 4.

2. Выберите режим **Air fry**, используя **Круговой переключатель**.
3. Используйте **Круговой переключатель** для изменения температуры по умолчанию. Введите рекомендуемую температуру для вашего блюда в соответствии с руководством по приготовлению. Температура по умолчанию – 220 °C.
4. Выберите **Время приготовления**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
5. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления, и нажмите на **Круговой переключатель**.
6. Выберите **Старт**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
7. По завершении приготовления коснитесь **ВЫКЛ** и достаньте еду.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- Для сбора капель поставьте противень на перегородку. Это поможет уменьшить брызги и дым.
- Перед использованием противня проверьте максимально допустимую температуру противня.
- Режим **Air fry** предназначен для двойной верхней решетки духового шкафа. Вставьте разделитель и поместите продукты на решетку в положении 4 для достижения наилучших результатов.
- Для приготовления свежих или домашних блюд равномерно распределите масло по большей площади, чтобы продукты стали более хрустящими.

⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Если что-то готовится в нижней зоне, режим **Air Fry** недоступен в верхней зоне.
- Если в верхней зоне используется режим **Air Fry**, нижняя зона вообще недоступна.

Использование

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем перевернуть продукты по прошествии половины времени приготовления.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Картофель				
Замороженный картофель фри	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
Замороженный картофель фри, с пряностями	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
Замороженные картофельные шарики	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные драники	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные дольки картофеля	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Домашний картофель фри	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	20-25
Домашние дольки картофеля	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженный				
Замороженные куриные наггетсы	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные куриные крылья	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	25-30
Замороженные луковые кольца	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	15-20
Замороженные куриные палочки	Решетка + Лоток для Air Fry	4	210-220	20-25
Замороженные пончики	Решетка + Лоток для Air Fry	4	190-200	10-15
Курица				
Свежие голени	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	30-35
Свежие крылья	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	25-30
Грудки в панировке	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	25-30

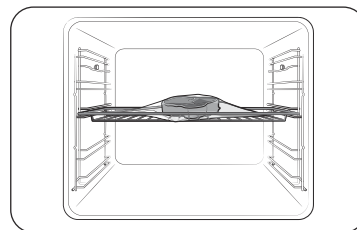
Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Овощи				
Спаржа в панировке	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20
Баклажаны, нарезанные ломтиками и панированные	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20
Луковые кольца в панировке	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20
Кабачки, кубики	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	20-25
Соцветия цветной капусты	Решетка + Лоток для Air Fry	4	190-200	15-20
Овощная смесь	Решетка + Лоток для Air Fry	4	200-210	15-20

Air Sous Vide (только применимые модели)

В режиме Air Sous Vide используется горячий воздух с низкой температурой для реализации режима Sous Vide без резервуара для пара или воды. В этом режиме духовой шкаф поддерживает постоянную низкую температуру внутри рабочей камеры, готовя продукты, которые сохраняют свой первоначальный аромат и питательные вещества, предлагая насыщенный вкус и нежную текстуру.



1. Поместите продукты в чистый вакуумный пакет и запечатайте его. Затем загрузите продукты на решетку духового шкафа в положении 3.



2. Выберите режим Air Sous Vide.
3. Используйте **Круговой переключатель** для изменения температуры по умолчанию. Введите рекомендуемую температуру для вашего блюда в соответствии с руководством по приготовлению. Температура по умолчанию составляет 60 °C. (Вы можете изменить температуру на 1 °C)
4. Нажмите на **Круговой переключатель** для установки времени приготовления.
5. После установки времени приготовления выберите параметр, который требуется запустить после окончания приготовления, и нажмите на **Круговой переключатель**.
6. Выберите **Старт**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

Использование

ПРИМЕЧАНИЕ

- Используйте только свежие и качественные ингредиенты. Обрежьте их в чистом виде и храните в холодильнике.
- Для перемещения и хранения ингредиентов используйте термостойкие вакуумные пакеты.
- Никогда не используйте термостойкие вакуумные пакеты повторно.
- Время приготовления зависит от толщины продуктов. Добавление соли или сахара может сократить время приготовления.

Рекомендации

- Чтобы сохранить первоначальный вкус, рекомендуем использовать меньше приправ и специй, чем в обычных рецептах.
- Мясо и рыба обладают лучшим вкусом, если их обжарить и подать к столу.
- Если блюдо не подается сразу после приготовления, поместите его в ледяную воду и полностью охладите. Затем храните его при температуре не выше 5 °С, чтобы сохранить аромат и текстуру пищи.
- В исключительных случаях курицу рекомендуется есть сразу после приготовления.

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°С)	Время (ч)
Говядина					
Стейк толщиной 4 см	Полусырое	Решетка	3	54	3-4
Стейк толщиной 4 см	Средняя	Решетка	3	60	3-4
Стейк толщиной 4 см	Хорошо прожарено	Решетка	3	68	3-4
Жарка	Средняя	Решетка	3	62	6-8
Жарка	Хорошо прожарено	Решетка	3	68	6-8

Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°С)	Время (ч)
Свинина					
Отбивная, без костей	Мягкая	Решетка	3	60	3-4
Отбивная, без костей	Плотная	Решетка	3	71	3-4
Жарка	Средняя	Решетка	3	62	4-6
Жарка	Хорошо прожарено	Решетка	3	72	4-6
Томленая свиная шея	Хорошо прожарено	Решетка	3	74	18-24
Птица					
Куриная грудка	Мягкая	Решетка	3	66	3-4
Куриная грудка	Плотная	Решетка	3	72	3-4
Утиная грудка	Мягкая	Решетка	3	63	3-4
Рыба					
Стейк из лосося	Мягкая	Решетка	3	52	2-3
Стейк из лосося	Хорошо прожарено	Решетка	3	63	2-3
Филе трески	Мягкая	Решетка	3	55	2-3
Овощи					
Спаржа	-	Решетка	3	85	2-3
Картофель ломтиками	-	Решетка	3	90	2-3
Сладкий картофель, ломтиками	-	Решетка	3	90	2-3
Кусочки моркови	-	Решетка	3	90	2-3
Кабачки, кубики	-	Решетка	3	90	2-3

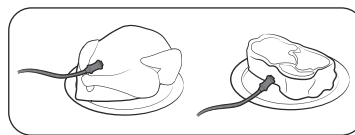
Блюдо	Готовность	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
Фрукты					
Кусочки яблок	-	Решетка	3	80	2-3
Ананас, ломтики	-	Решетка	3	85	1-2
Груша, ломтики	-	Решетка	3	83	2-3
Прочие					
Куриные яйца	Пашот	Решетка	3	63	2-3
Куриные яйца	Сваренные вкрутую	Решетка	3	71	2-3

* Приготовьте куриные яйца без вакуумной упаковки.

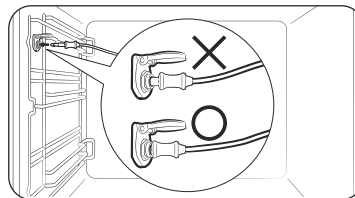
Приготовление с использованием термощупа (только применимые модели)

Термощуп позволяет измерить температуру внутри мяса во время его приготовления. Когда температура достигает целевого значения, духовой шкаф прекращает работу и завершает приготовление.

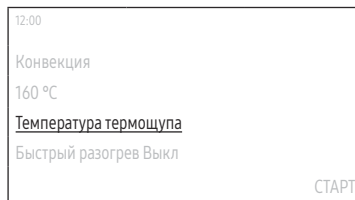
- Следует использовать термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
- При подключении термощупа установка времени приготовления недоступна.



1. Вставьте наконечник термощупа в центр куска приготавливаемого мяса. Убедитесь, что резиновая рукоятка не заходит в мясо.



2. Вставьте разъем термощупа в гнездо на левой стенке. При правильном подключении термощупа на дисплее отобразится сообщение "Термощуп для мяса вставлен.".
 - Если вставлен термощуп для мяса, параметр **Температура термощупа** будет показан вместо параметра **Время приготовления**.



3. Выберите параметр **Температура термощупа**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы задать желаемую температуру мяса.



4. Выберите желаемые параметры приготовления.
 - Информацию о режимах, в которых можно использовать термощуп, см. в разделе "Описание режимов работы духового шкафа" или "Описание режимов приготовления с применением пара".
 - См. шаги 1-3 раздела "Режимы духового шкафа" или шаги 1-4 раздела "Режимы приготовления с применением пара".
5. Выберите СТАРТ, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Когда внутренняя температура мяса достигает заданного значения, приготовление завершается и духовой шкаф воспроизводит мелодию.

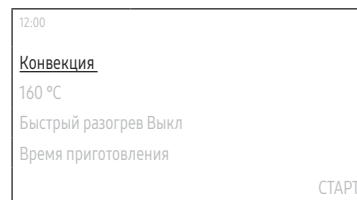
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Для предотвращения повреждений не следует использовать термощуп вместе с вертелом.
- Ко времени завершения приготовления термощуп сильно нагревается. Во избежание ожогов вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

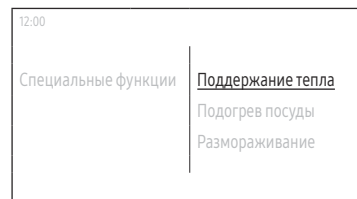
📖 ПРИМЕЧАНИЕ

Использование термощупа поддерживается не во всех режимах. При попытке использования термощупа в неприменимом режиме отображается сообщение "Выбранный режим не поддерживает использование термощупа для мяса.". В этом случае следует незамедлительно извлечь термощуп.

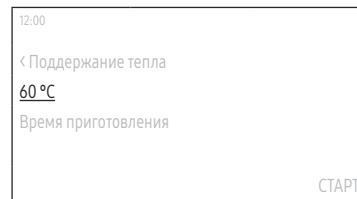
Специальные функции



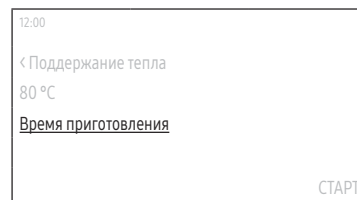
1. На главном экране выберите **Конвекция**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выберите **Специальная функция**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.



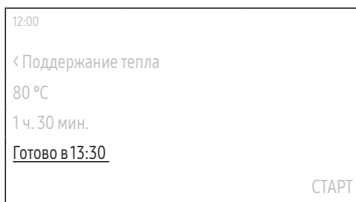
3. Выберите нужную функцию, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Подробную информацию о каждой функции см. в разделе "Описание специальных функций".



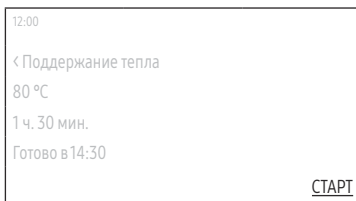
4. Установите необходимую температуру.
 - Температура и диапазон температур по умолчанию различаются в зависимости от режима приготовления.



5. Выберите параметр **Время приготовления**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления или выберите **Температура термощупа**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы задать желаемую температуру мяса.
 - Параметр **Температура на термометре** доступен только в режиме **Медленное приготовление**.
 - Максимальное время приготовления составляет 23 часа 59 минут.



6. Выберите параметр **Готово в**, затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время приготовления.
- При установке времени приготовления отображается время окончания приготовления. (Например: **Готово в 13:30**)
 - Данный шаг не применяется в режиме **Медленное приготовление**.



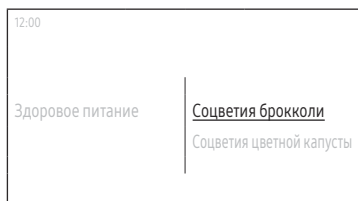
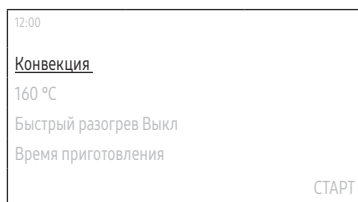
7. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
- Если вы не изменяли время завершения, духовой шкаф сразу же начнет приготовление.
 - В противном случае духовой шкаф автоматически настроит время начала, чтобы закончить приготовление в установленное время.
 - Если вы выбрали режим **Медленное приготовление**, когда внутренняя температура мяса достигнет заданного значения, приготовление завершится и духовой шкаф воспроизведет мелодию.

Описание специальных функций

Режим	Диапазон температур (°C)	Температура по умолчанию (°C)	Описания
Поддержание тепла	40-100	60	Используйте данный режим для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
Подогрев посуды	30-80	50	Используйте этот режим для подогрева посуды или принадлежностей духового шкафа.
Размораживание	30-60	30	Данный режим используется для оттаивания замороженных продуктов, выпечки, фруктов, пирожных, сливок и шоколада. Время размораживания зависит от типа, размера и количества продуктов.
Расстойка теста	30-50	35	Данный режим используется для расстойки теста и приготовления домашнего йогурта.
Приготовление пиццы	160-250	200	Этот режим подходит для приготовления пиццы. Температура и время приготовления зависят от размера и толщины теста пиццы.
Медленное приготовление	70-120	80	Использование низкой температуры в этом режиме позволяет добиться нежной текстуры блюд. Он подходит для жаренья говядины, свинины, телятины или баранины при необходимости получения нежной текстуры блюда. Рекомендуется полностью обжарить мясо при высокой температуре на варочной панели до жарки.
Сушка	40-90	60	Данный режим используется для сушки фруктов, овощей и трав. Время сушки зависит от типа, толщины и количества продуктов.

Здоровое питание (только применимые модели)

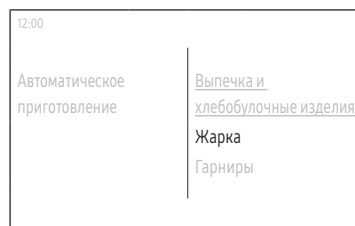
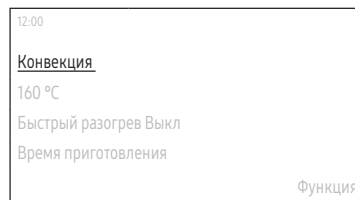
В духовом шкафу имеется 20 программ здорового питания. Настройки приготовления будут автоматически изменены в соответствии с выбранной программой.



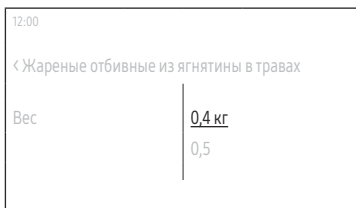
1. На главном экране выберите **Конвекция**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выберите функцию **Здоровое питание**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите нужную программу, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Подробную информацию о каждой программе см. в пункте Функция "Здоровое питание" раздела "Рекомендации по приготовлению" на стр. 51.
4. Прочитайте совет, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Налейте воду в емкость для воды в соответствии с инструкциями на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
6. Подготовьте продукты и дополнительные принадлежности согласно инструкциям на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Если вы хотите начать приготовление в определенное время, выберите **Отложить запуск**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время.
7. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

Автоматическое приготовление

В духовом шкафу имеется 50 или 70 (для моделей с функцией приготовления пищи на пару) программ Автоматического приготовления. Эта функция позволяет тратить меньше времени на приготовление блюда или быстрее освоить функции и режимы устройства. Время приготовления, уровень мощности и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранной программой.




1. На главном экране выберите **Конвекция**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
2. Выберите функцию **Автоматическое приготовление**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите категорию, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите подкатегорию, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - В некоторых категориях может не быть подкатегорий.
5. Выберите нужную программу, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Подробную информацию о каждой программе см. в пункте "Программы режима Автоматическое приготовление" раздела "Рекомендации по приготовлению" на странице 44.)
6. Прочитайте совет, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.




7. Выберите вес, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Этот шаг может не применяться в некоторых программах.
 - Доступный вес зависит от выбранной программы.
8. Налейте воду в емкость для воды в соответствии с инструкциями на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Этот шаг может не применяться в некоторых программах.
9. Подготовьте продукты и дополнительные принадлежности согласно инструкциям на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Если вы хотите начать приготовление в определенное время, выберите **Отложить запуск**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы установить желаемое время.
10. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

Таймер

Добавление нового таймера



1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Таймер**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. На экране таймера выберите **+**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Если вы добавляете таймер впервые, пропустите этот шаг.
4. Установите время.

Редактирование существующего таймера


1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Таймер**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. На экране таймера выберите **Таймер**, который вы желаете изменить, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Измените время.

Использование

Удаление таймера

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите Таймер, затем нажмите на Круговой переключатель.
3. На экране таймера выберите , а затем нажмите на Круговой переключатель.
4. Выберите Удалить с правой стороны Таймера, который вы желаете удалить, а затем нажмите на Круговой переключатель.
5. Выберите Завершено, затем нажмите на Круговой переключатель.

Использование таймера

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите Таймер, затем нажмите на Круговой переключатель.
3. Выберите Старт с правой стороны Таймера, который вы желаете использовать, а затем нажмите на Круговой переключатель.
 - После запуска таймера его можно приостановить или отменить.


ПРИМЕЧАНИЕ

По истечении заданного периода времени на дисплее появится сообщение "Время вышло" и прозвучит мелодия. Выберите ОК, а затем нажмите на Круговой переключатель, чтобы закрыть сообщение.

Очистка

Пиролитическая очистка (только применимые модели)

Пиролитическая очистка обеспечивает высокотемпературную термальную очистку. Данная функция позволяет сжечь остатки жирной пищи, что значительно упрощает ручную очистку.

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите Очистка, затем нажмите на Круговой переключатель.
3. Выберите Пиролитическая очистка, затем нажмите на Круговой переключатель.
4. Выберите время, а затем нажмите на Круговой переключатель.
5. Выберите Вперед, затем нажмите на Круговой переключатель.
6. Следуя инструкциям на экране, выберите Вперед, а затем нажмите на Круговой переключатель.
7. Прочитайте сообщение на экране, выберите Старт, а затем нажмите на Круговой переключатель.
8. Дождитесь, пока духовой шкаф остынет, затем протрите дверцу по краям влажной тканью.

ОСТОРОЖНО

- Не прикасайтесь к духовому шкафу, поскольку во время выполнения этого цикла он сильно нагревается.
- Во избежание несчастных случаев не оставляйте детей без присмотра рядом с духовым шкафом.
- По завершении цикла не отключайте питание духового шкафа, пока работает охлаждающий вентилятор.


ПРИМЕЧАНИЕ

- При запуске цикла духовой шкаф нагревается изнутри. Для обеспечения безопасности дверца блокируется. Когда цикл завершится и духовой шкаф остынет, дверца разблокируется.
- Перед очисткой убедитесь, что внутри духового шкафа ничего нет. Дополнительные принадлежности могут деформироваться из-за высокой температуры внутри духового шкафа.

Очистка паром

Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений.

Автоматическая очистка исключает необходимость в проведении регулярных очисток вручную.

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Очистка**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите **Очистка паром**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Следуя инструкциям на экране, выберите **Вперед**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Выберите **СТАРТ**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не открывайте дверцу до полного завершения цикла очистки. Температура воды внутри устройства достаточно высокая, чтобы вызвать ожоги.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции паровой очистки духового шкафа рекомендуется удалить вьевшиеся загрязнения с помощью чистящего средства.
- После завершения цикла очистки оставьте дверцу открытой. Это позволит эмалированной поверхности камеры полностью высохнуть.
- Если температура внутри слишком высокая, автоматическая очистка не запустится. Дайте устройству остыть и повторите попытку.
- Не наливайте воду на дно устройства слишком резко. Делайте это аккуратно. В противном случае вода вытечет наружу.


Удаление накипи

Очищайте внутреннюю часть парогенератора для предотвращения ухудшения качества и вкуса приготавливаемой пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Духовой шкаф обеспечивает отсчет времени режимов приготовления с применением пара и при необходимости выводит запрос на очистку от накипи. При этом вы все еще можете использовать режимы приготовления с применением пара в течение следующих двух часов, не запуская функцию Удаление нагара. Однако вы не сможете активировать режимы приготовления с применением пара через два часа, если не запустите и не дождетесь завершения работы функции Удаление нагара.
- При получении уведомления выберите **Начать сейчас**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы запустить очистку от накипи, или выберите **Позже**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы отложить ее.

-  : Требуется очистка от накипи.

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Очистка**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите **Удаление нагара**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите **Вперед**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Следуйте инструкциям на экране, выберите **Старт**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Если появится уведомление о том, что воды недостаточно, добавьте ее в емкость для воды и нажмите **ОК**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
6. После завершения очистки от накипи духовой шкаф выполняет автоматический слив воды.
7. По окончании слива опорожните емкость для воды.
8. Залейте в емкость для воды 500 мл питьевой воды в соответствии с инструкциями на экране, нажмите **ОК**, а затем нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы начать ополаскивание.
9. По окончании ополаскивания опорожните емкость для воды.
 - После этого очистите ее, перед тем как установить на место.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


- При работе с емкостью для воды надевайте кухонные рукавицы.
- Следует использовать только те средства от накипи, которые специально предназначены для духовых шкафов или кофеварок.

ОСТОРОЖНО

- Не отменяйте процесс очистки от накипи. В противном случае необходимо перезапустить и выполнить цикл удаления накипи в течение следующих трех часов для включения режимов приготовления с применением пара.
- Во избежание несчастных случаев не оставляйте детей без присмотра рядом с духовым шкафом.
- Сведения о пропорциях воды и средства от накипи см. в инструкции производителя для средства от накипи.

Слив

После использования режимов приготовления с применением пара следует слить остатки воды, чтобы предотвратить ее воздействие на реализацию других режимов приготовления. При необходимости слива воды в целях очистки также следует пользоваться этой функцией.

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
2. Выберите **Очистка**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
3. Выберите **Слив воды**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
4. Выберите **Старт**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
5. Следуйте инструкциям на экране, нажмите **ОК**, затем нажмите на **Круговой переключатель**.
 - Духовой шкаф выполняет слив воды из парогенератора в емкость для воды.
6. По окончании слива опорожните емкость для воды.
 - После этого очистите ее, перед тем как установить на место.


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



- При работе с емкостью для воды надевайте кухонные рукавицы.
- Не вынимайте емкость для воды во время слива.

ПРИМЕЧАНИЕ

- После начала слива воды из духового шкафа следует дождаться завершения цикла.
- В зависимости от среды, в которой работает устройство, операция слива может занять много времени. Это не является неисправностью продукта, а необходимо для безопасности, поэтому подождите, пока вода остынет.

Настройки



Нажмите на кнопку  на панели управления, а затем выберите **Настройки**, потом нажмите на **Круговой переключатель**, чтобы изменить различные настройки духового шкафа. Более подробные сведения см. в приведенной далее таблице.

Меню	Подменю	Описание
Соединения	Wi-Fi	Включение или выключение Wi-Fi.
	Простое подключение	Подключение духового шкафа к серверу SmartThings через соединение Wi-Fi. Когда устройство подключено, вы можете использовать приложение SmartThings для проверки его состояния и/или управления им с помощью мобильного устройства.
	Дистанционное управление	Выберите Активировать , затем нажмите на Круговой переключатель , чтобы разрешить контакт-центру удаленный доступ к вашему духовому шкафу для проверки внутренней информации.
Дисплей	Яркость	Изменение яркости дисплея.
	Заставка	Включение и выключение отображения заставки.  ПРИМЕЧАНИЕ Заставка — это функция, которая отображает на экране дату и время, если в течение определенного времени в режиме ожидания не было никакой активности.
	Оформление часов	Выбор темы оформления часов.
	Время истекло.	Установка времени ожидания до включения заставки.  ПРИМЕЧАНИЕ <ul style="list-style-type: none"> • В зависимости от выбранных настроек потребление электроэнергии может увеличиться. • Если для времени ожидания установлено значение “Всегда включено”, яркость ЖК-дисплея автоматически переключается на уровень 2, если в течение 3 минут не выполняется никаких действий.

Меню	Подменю	Описание
Дата и время	Автоматическая установка даты и времени	Включение и выключение функции автоматической установки времени через Интернет. Устройство должно быть подключено к сети Wi-Fi.
	Выбор часового пояса	Позволяет выбрать часовой пояс. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Установка даты	Вы можете установить дату вручную. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Установка времени	Вы можете установить время вручную. (Для этого необходимо отключить автоматическую установку даты и времени.)
	Выбор формата времени	Выбор отображения времени в 12-часовом или 24-часовом формате.
Язык		Выбор языка интерфейса.
Объем		Регулирование громкости сигналов духового шкафа.
Жесткость воды		Регулирование жесткости воды, используемой в режимах приготовления с применением пара. <ul style="list-style-type: none"> Мягкая: до 120 ч/млн Средняя: 120–240 ч/млн Средней жесткости: 240–350 ч/млн Жесткая: более 350 ч/млн
Помощь	Устранение неисправностей	Просмотр информации об устранении неисправностей.
	Рекомендации по первому использованию	Просмотр простых инструкций по основным принципам работы духового шкафа.
Сведения об устройстве	Название модели	Просмотр информации о модели духового шкафа.
	Версия ПО	Просмотр информации текущей версии программного обеспечения. Когда появится новая версия программного обеспечения, в этом меню появится кнопка Обновление ПО .
	Правовая информация	Просмотр правовой информации.

Блокировка

Блокировка панели управления для предотвращения непреднамеренного использования.

- Чтобы включить функцию Блокировать, нажмите кнопку  на панели управления и выберите **Блокировать**, затем нажмите **Круговой переключатель**.
- Чтобы отключить функцию Блокировать, нажмите и удерживайте кнопку , пока не увидите сообщение "Управление разблокировано".

Рекомендации по приготовлению

Приготовление вручную

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде

Акриламид образуется в процессе выпекания крахмалосодержащих продуктов, например картофельных чипсов, картошки фри и хлеба, и является вредным для здоровья человека веществом. Поэтому рекомендуется готовить эти блюда при низких температурах, избегая пережаривания, образования коричневой корочки или подгорания.

⚠ ОСТОРОЖНО

Легко портящиеся продукты (например, молоко, яйца, рыба, мясо или птица) не должны находиться в духовом шкафу более 1 часа до начала приготовления. Кроме того, их необходимо извлекать сразу же после завершения приготовления. Употребление испорченных продуктов может вызвать пищевое отравление.

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

- Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве по приготовлению.
- При использовании режима Экогриль блюдо следует размещать в центре противня.

Советы по использованию дополнительных принадлежностей

В комплект поставки духового шкафа может входить разное количество дополнительных принадлежностей. Вы можете заметить, что некоторые из принадлежностей, указанные в приведенной ниже таблице, не входят в комплект поставки. Однако если указанная в руководстве по приготовлению принадлежность не входит в комплект поставки вашего духового шкафа, можно использовать имеющиеся у вас принадлежности, которые позволят достичь таких же результатов.

- Противень для выпекания и универсальный противень взаимозаменяемы.
- При приготовлении блюд с большим содержанием масла рекомендуется установить противень под решеткой для сбора излишков масла. Если в комплект поставки входит решетка-вставка, вы можете использовать ее вместе с противнем.
- Если в комплект поставки входит универсальный противень или глубокий противень, или оба этих противня, для приготовления блюд с высоким содержанием масла лучше всего использовать более глубокий противень.

Выпечка

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Бисквит	Решетка, форма Ø 25-26 см	2		160-170	35-40
Мраморный кекс	Решетка, форма для выпечки с отверстием посередине	3		175-185	50-60
Тарт (открытый пирог)	Решетка, форма для тарта Ø 20 см	3		190-200	50-60
Пирог из дрожжевого теста на противне с фруктами и обсыпкой	Универсальный противень	2		160-180	40-50
Фруктовый пирог с крошкой	Решетка, форма для запекания 22-24 см	3		170-180	25-30
Сконы (булочки)	Универсальный противень	3		180-190	30-35
Лазанья	Решетка, форма для запекания 22-24 см	3		190-200	25-30
Безе	Универсальный противень	3		80-100	100-150
Суфле	Решетка, формочки для суфле	3		170-180	20-25
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Универсальный противень	3		150-170	60-70
Домашняя пицца, 1-1,2 кг	Универсальный противень	2		190-210	10-15
Пирожки из слоеного теста с начинкой	Универсальный противень	2		180-200	20-25

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Киш	Решетка, форма для запекания 22-24 см	2		180-190	25-35
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	2		160-170	65-75
Охлажденная пицца	Универсальный противень	3		180-200	5-10

Жарка

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Мясо (Говядина/Свинина/Баранина)					
Говяжья вырезка, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	50-70
Филейная часть телятины, снятая с кости, 1,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	90-120
Жаркое из свинины, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-210	50-60
Свиная вырезка, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		160-180	100-120
Окорок ягненка на кости, 1 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		170-180	100-120

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Птица (Курица/Утка/Индейка)					
Курица целиком, 1,2 кг *	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		200	60-80 *
Кусочки курицы	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-220	25-35
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-210	20-30
Небольшая целая индейка, 5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1		180-200	120-150
Овощи					
Овощи, 0,5 кг	Универсальный противень	3		220-230	15-20
Запеченные половинки картофеля, 0,5 кг	Универсальный противень	3		190-200	40-50
Рыба					
Запеченное рыбное филе	Решетка + Универсальный противень	3 1		200-220	20-30
Жареная рыба	Решетка + Универсальный противень	3 1		180-200	30-40

* Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.

Рекомендации по приготовлению

Приготовление в режиме Гриль

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф перед приготовлением в режиме Большой гриль.

Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Хлеб					
Тост	Решетка	5		270-300	2-4
Тосты с сыром	Универсальный противень	4		200	4-8
Говядина					
Стейк *	Решетка +	4		240-250	15-20
	Универсальный противень	1			
Гамбургеры *	Решетка +	4		250-270	13-18
	Универсальный противень	1			
Свинина					
Свинные отбивные	Решетка +	4		250-270	15-20
	Универсальный противень	1			
Сосиски	Решетка +	4		260-270	10-15
	Универсальный противень	1			
Птица					
Куриная грудка	Решетка +	4		230-240	30-35
	Универсальный противень	1			
Куриные ножки	Решетка +	4		230-240	25-30
	Универсальный противень	1			

* По истечении 2/3 времени приготовления необходимо перевернуть продукты.

Замороженный полуфабрикат

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженная пицца, 0,4-0,6 кг	Решетка	3		200-220	15-25
Замороженная лазанья	Решетка	3		180-200	45-50
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	Универсальный противень	3		220-225	20-25
Замороженные крокеты	Универсальный противень	3		220-230	25-30
Замороженный сыр камамбер для приготовления в духовом шкафу	Решетка	3		190-200	10-15
Замороженные багеты с начинкой	Решетка +	3		190-200	10-15
	Универсальный противень	1			
Замороженные рыбные палочки	Решетка +	3		190-200	15-25
	Универсальный противень	1			
Замороженный фишбургер	Решетка	3		180-200	20-35

Режим приготовления с применением пара

В режиме приготовления на пару духовой шкаф производит пар и равномерно распределяет его внутри зоны для приготовления, покрывая все полки и углы. Это позволяет поджарить пищу, получить хрустящую корочку сверху и оставить ее мягкой и сочной внутри.

Заполните емкость для воды питьевой водой до отметки максимального уровня, а затем выберите уровень пара, который больше всего соответствует используемому рецепту.

Паровая конвекция

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме приготовления на пару для повышения качества выпекания.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженные булочки	Универсальный противень	3	Низкий	180-190	10-20
Замороженные круассаны	Универсальный противень	3	Низкий	180-190	10-20
Батон белого хлеба	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	2	Средний	180-190	30-40
Зерновой хлеб	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	2	Средний	180-190	30-40
Слойки	Универсальный противень	3	Низкий	180-190	15-20
Ванильный пудинг с карамелью	Решетка	3	Высокий	120-130	20-30
Чизкейк	Решетка	3	Средний	150-160	55-65
Багет *	Универсальный противень	3	Высокий	180-200	25-35
Замороженная пицца из самоподнимающейся муки	Универсальный противень	3	Средний	190-210	15-25

* Для приготовления багета пар требуется только в начале выпекания. Рекомендуется использовать режим Паровая конвекция в течение 10 мин и режим Конвекция с аналогичным значением температуры на протяжении оставшегося времени выпекания.

Нагрев сверху паром + конвекция

Рекомендуется настроить режим приготовления по прошествии половины времени приготовления, чтобы прекратить подачу пара и получить хрустящую корочку. Рекомендуется использовать режим

Нагрев сверху + Конвекция или Конвекция и поддерживать температуру.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин.)
Запеченная свинина с хрустящей корочкой, 1,2 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	Средний	170-180	90-120
Курица целиком, 1,2 кг	Решетка + Универсальный противень	2 1	Средний	190-200	55-65
Кусочки курицы	Решетка + Универсальный противень	4 1	Низкий	210-220	25-35
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	4 1	Низкий	170-180	15-25
Утка целиком, 2,5 кг	Решетка + Универсальный противень	2 1	Средний	170-180	100-120
Небольшая индейка целиком, 4,0 кг	Решетка + Универсальный противень	2 1	Средний	180-200	120-150
Рыба целиком, 0,5 кг *	Решетка + Универсальный противень	4 1	Средний	170-190	20-30
Рыбное филе *	Решетка + Универсальный противень	4 1	Низкий	190-200	15-25

* Во время приготовления рекомендуется использовать режим Паровой нагрев сверху + Конвекция, чтобы не пересушить блюдо.

Рекомендации по приготовлению

Нагрев снизу паром + Конвекция

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме приготовления на пару для получения хрустящей корочки.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин.)
Домашняя пицца	Универсальный противень	2	Средний	190-200	15-20
Пицца из самоподнимающейся муки	Универсальный противень	2	Средний	190-210	15-20
Киш	Решетка	2	Низкий	180-190	25-35
Булочки	Универсальный противень	2	Низкий	180-190	15-25
Фокачча	Решетка	2	Низкий	200-210	15-25

Пароварка (только применимые модели)

Режим Пароварка можно использовать для множества рецептов.

Во время готовки в этом режиме обязательно используйте контейнер для приготовления на пару и наполните емкость для воды питьевой водой до макс. отметки.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Время (мин.)
Соцветия брокколи	Контейнер для приготовления на пару	A	10-15
Нарезанные овощи (Цукини, морковь, болгарский перец)	Контейнер для приготовления на пару	A	10-20
Зеленая спаржа	Контейнер для приготовления на пару	A	15-20
Белая спаржа	Контейнер для приготовления на пару	A	15-20
Зеленая фасоль	Контейнер для приготовления на пару	A	15-20
Брюссельская капуста	Контейнер для приготовления на пару	A	15-20
Половинки очищенного картофеля	Контейнер для приготовления на пару	A	25-35
Рыбное филе	Контейнер для приготовления на пару	A	15-25
Мидии	Контейнер для приготовления на пару	A	10-20
Креветки	Контейнер для приготовления на пару	A	10-20
Куриная грудка	Контейнер для приготовления на пару	A	20-30

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Время (мин.)
Вареные яйца	Контейнер для приготовления на пару	A	13-18

ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень А означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня А см. в разделе Принадлежности на странице 14.

Профессиональное обжаривание

Этот режим предусматривает цикл автоматического нагрева до температуры 220 °C. Во время обжаривания мяса работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Затем блюдо пропекается при более низкой температуре, установленной предварительно. В это время работают верхние и нижние нагревательные элементы. Этот режим подходит для приготовления жаркого из мяса и птицы.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (ч)
Ростбиф	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	3-4
Жаркое из свинины	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	4-5
Жаркое из ягненка	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	3-4
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	2-3

Двойное приготовление

Перед использованием функции двойного приготовления установите разделитель. Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

В следующей таблице представлены 5 программ для режима двойного приготовления, рекомендованных для приготовления различных блюд, жаренья и выпекания. Данные программы позволяют одновременно готовить основное блюдо и гарнир или основное блюдо и десерт.

- При использовании функции двойного приготовления время предварительного прогрева может быть увеличено.

№	Зона	Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
1	Верхняя	Бисквит	Решетка, форма Ø 25-26 см	4		160-170	40-45
	Нижняя	Домашняя пицца, 1,0-1,2 кг	Универсальный противень	1		190-210	13-18
2	Верхняя	Жареные овощи, 0,4-0,8 кг	Универсальный противень	4		220-230	13-18
	Нижняя	Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	1		165-175	70-80
3	Верхняя	Пита	Универсальный противень	4		230-240	13-18
	Нижняя	Картофельный гратен, 1,0-1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22-24 см	1		180-190	45-50

№	Зона	Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
4	Верхняя	Куриные ножки	Решетка + Универсальный противень	4 4		230-250	30-35
	Нижняя	Лазанья, 1,0-1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22-24 см	1		190-200	30-35
5	Верхняя	Запеченное рыбное филе	Решетка + Универсальный противень	4 4		210-230	15-20
	Нижняя	Пирожки из слоеного теста с яблоками	Универсальный противень	1		170-180	25-30

Рекомендации по приготовлению

Для экономии энергии можно использовать только верхнюю или нижнюю зону. При использовании отдельной зоны приготовления может увеличиться. Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Верхняя

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Картофельный гратен	Решетка, форма для запекания 22-24 см	4		160-170	40-50
Сконы (булочки)	Универсальный противень	4		180-190	30-35
Лазанья	Решетка, форма для запекания 22-24 см	4		180-190	25-35
Куриные ножки *	Решетка + Универсальный противень	4 4		230-250	30-35

* Не следует использовать предварительный прогрев духового шкафа.

Нижняя

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин.)
Голландский кекс	Решетка, форма для выпечки голландского кекса 24 см	1		-	170-180	50-60
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	1		-	160-170	70-80
Домашняя пицца, 1,0-1,2 кг	Универсальный противень	1		-	190-210	15-20
Круассаны	Универсальный противень	1		Низкий	180-190	15-20

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Уровень подачи пара	Температура (°C)	Время (мин.)
Чизкейк	Решетка	1		Средний	150-160	60-70
Булочки	Универсальный противень	1		Низкий	180-190	15-25
Соцветия брокколи *	Контейнер для приготовления на пару	A		-	-	10-15
Половинки очищенного картофеля *	Контейнер для приготовления на пару	A		-	-	25-35
Рыбное филе *	Контейнер для приготовления на пару	A		-	-	15-25
Вареные яйца *	Контейнер для приготовления на пару	A		-	-	13-18

ПРИМЕЧАНИЕ

- Уровень А означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня А см. в разделе **Принадлежности** на странице **14**.
- Наличие режимов зависит от модели духового шкафа.

Экоконвекция

В этом режиме используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления пищи. Время приготовления блюд этой категории указано без учета предварительного прогрева, который не рекомендуется выполнять в целях экономии электроэнергии.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Фруктовый крамбл, 0,8-1,2 кг	Решетка, форма для запекания 24 см	2	160-180	60-80
Картофель в мундире, 0,4-0,8 кг	Универсальный противень	2	190-200	70-80
Сосиски, 0,3-0,5 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	160-180	20-30
Замороженный картофель фри, 0,3-0,5 кг	Универсальный противень	3	180-200	25-35
Замороженные дольки картофеля, 0,3-0,5 кг	Универсальный противень	3	190-210	25-35
Рыбное филе, запеченное, 0,4-0,8 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	200-220	30-40
Рыбное филе с хрустящей корочкой в панировке, 0,4-0,8 кг	Решетка + Универсальный противень	3 1	200-220	30-45
Жареное говяжье филе, 0,8-1,2 кг	Решетка + Универсальный противень	2 1	180-200	65-75
Жареные овощи, 0,4-0,6 кг	Универсальный противень	3	200-220	25-35

Термошуп

Тип блюда		Базовая температура (°C)
Говядина/Баранина	Полусырое	45-50
	Средняя	55-60
	Хорошо прожарено	65-70
Свинина		80-85
Птица		85-90

Рекомендации по приготовлению

Программы режима Автоматическое приготовление

⚠ ОСТОРОЖНО

Легко портящиеся продукты (например, молоко, яйца, рыба, мясо или птица) не должны находиться в духовом шкафу более 1 часа до начала приготовления. Кроме того, их необходимо извлекать сразу же после завершения приготовления. Употребление испорченных продуктов может вызвать пищевое отравление.

Режим единой камеры

В следующей таблице представлены 50 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд.

Здесь указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования. Некоторые из рецептов для программ автоматического приготовления приведены в руководстве пользователя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

1. Выпечка и хлебобулочные изделия

Программы Автоматического приготовления для выпекания предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте блюдо в духовой шкаф. Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Рекомендуется использовать жаростойкую форму размером 22-24 см, способную выдерживать нагрев до 300 °C и изготовленную из стекла или стеклокерамики.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Выпечка			
Картофельный гратен	1,0-1,5	Решетка	3
	Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Овощной гратен	0,8-1,2	Решетка	3
	Подготовьте и выложите все ингредиенты овощного гратена в жаростойкую форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Запеканка из макаронных изделий	1,2-1,5	Решетка	3
	Подготовьте и выложите все ингредиенты запеканки из макаронных изделий в жаропрочную форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Лазанья	1,0-1,5	Решетка	3
	Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Рататуй	1,2-1,5	Решетка	3
	Выложите все ингредиенты рататуйа в огнеупорную кастрюлю с крышкой. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки. Запекайте с закрытой крышкой. Перемешайте перед подачей на стол.		
Пироги и выпечка			
Яблочный пирог	1,2-1,4	Решетка	2
	Подготовьте и выложите ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки размером 20-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Круассаны *	0,3-0,4	Универсальный противень	3
	Сделайте круассаны (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Яблочное слоеное тесто *	0,3-0,4	Универсальный противень	3
	Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Основа для открытого фруктового пирога	0,4-0,5	Решетка	3
	Выложите тесто в черную металлическую форму для выпечки пирогов, предварительно смазанную маслом. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Лоранский пирог	1,2-1,5	Решетка	2
	Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для кша диаметром 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
Печенье (Мадлен)	0,2-0,4	Решетка	3
	Положите тесто в черные металлические формочки для печенья Мадлен. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
Хлеб			
Батон белого хлеба *	0,6-0,7	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую прямоугольную форму для выпечки (длиной 25-30 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Многозерновой хлеб *	0,8-0,9	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую прямоугольную форму для выпечки (длиной 25-30 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Багеты *	0,6-0,7	Универсальный противень	3
	Приготовьте тесто на 2 багета и выложите их на универсальный противень.		
Хлеб с грецкими орехами *	1,0-1,1	Универсальный противень	3
	Приготовьте тесто на 4 шт. и выложите их на универсальный противень.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Сайка *	0,3-0,5	Универсальный противень	3
	Сделайте булочки (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Пироги и десерты			
Фруктовый пирог с крошкой	0,8-1,2	Решетка	3
	Выложите свежие ягоды и фрукты (малину, ежевику, кусочки яблок или груши) в форму размером 22-24 см. Сверху посыпьте крошкой из песочного теста. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Сконы (булочки)	0,5-0,6	Универсальный противень	3
	Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее сконы (диаметром 5-6 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Бисквит	0,5-0,6	Решетка	3
	Приготовьте тесто и выложите его в круглую черную металлическую форму для выпечки (диаметром 25-26 см). После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Мраморный кекс	0,7-0,8	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в круглую металлическую форму с отверстием или форму для кексов. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Голландский кекс	0,7-0,8	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25-26 см). После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Чизкейк *	0,8-0,9	Решетка	2
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую круглую форму для выпечки (20-24 см). После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Брауни (шоколадный пирог)	0,7-0,8	Решетка	3
	Приготовьте тесто и выложите его в жаропрочную форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

* При использовании функции приготовления блюд с применением пара заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

2. Жарка

Для улучшения вкуса рекомендуется использовать свежее охлажденное мясо, птицу, рыбу. В случае использования замороженных продуктов рекомендуется тщательно их разморозить. В программах автоматического приготовления не предусмотрены функции предварительного прогрева и переворачивания. Но при желании для достижения наилучших результатов можно перевернуть мясо по истечении половины времени приготовления.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Мясо			
Жареное говяжье филе **	0,8-1,2	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
Ростбиф медленного приготовления **	0,8-1,2	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
Жареные бараньи отбивные с травами	0,4-0,8	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Замаринуйте бараньи отбивные с травами и специями, а затем выложите их на решетку.		
Окорок ягненка на кости **	0,8-1,4	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Замаринуйте мясо ягненка, а затем выложите на решетку.		
Жареная свинина с хрустящей корочкой **	0,8-1,2	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Выложите свинину жирной стороной вверх на решетку.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Свинные ребрышки	0,8-1,2	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Выложите свинные ребрышки на решетку.		
Птица			
Курица целиком */**	0,8-1,4	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Промойте и почистите курицу. Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите на решетку грудкой вниз. Вставьте термощуп в самую толстую часть грудки.		
Куриная грудка	0,5-0,9	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Замаринуйте грудку, а затем выложите ее на решетку.		
Куриные ножки	0,5-0,9	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.		
Курица-бабочка *	1,0-1,3	Решетка	3
		Универсальный противень	1
	Промойте и почистите курицу. Разрежьте спинку курицы, смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Поместите блюдо на решетку, поставьте в универсальный противень и готовьте.		
Утка целиком */**	1,5-2,3	Решетка	2
		Универсальный противень	1
	Промойте и почистите утку. Приправьте ее специями. Положите грудкой вверх на решетку и поставьте ее в универсальный противень. Вставьте термощуп в самую толстую часть грудки.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Утиная грудка	0,3-0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Выложите утиную грудку жирной стороной вверх на решетку.		
Рыба			
Запеченное филе форели	0,3-0,7	Универсальный противень	4
	Выложите филе форели кожей вверх на универсальный противень.		
Форель	0,3-0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Помойте и почистите рыбу, а затем выложите ее на решетку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Сбрызните лимонным соком, посолите внутри и посыпьте травами. Сделайте надрезы на коже ножом. Смажьте маслом и натрите солью.		
Камбала	0,3-0,7	Универсальный противень	3
	Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и положите на нее камбалу. Сделайте неглубокие надрезы ножом.		
Стейк из лосося/ филе лосося	0,3-0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	1
	Помойте и почистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.		

* При использовании функции приготовления блюд с применением пара заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

** Термощуп следует вставлять в наиболее толстую часть куска мяса.

Рекомендации по приготовлению

3. Гарниры

В программах автоматического приготовления не предусмотрена функция предварительного прогрева. Используйте свежие овощи.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Жареные овощи	0,3-0,7	Универсальный противень	4
	Промойте и нарежьте ломтиками цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.		
Фаршированные томаты	0,3-0,7	Универсальный противень	3
	Помойте томаты и нарежьте их пополам, выньте сердцевину. Нафаршируйте томаты (например, рисом, говяжьим фаршем) и выложите на противень.		
Дольки картофеля	0,3-0,7	Универсальный противень	3
	Помойте картофель и порежьте его дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите по противню и готовьте.		
Запеченный картофель половинками	0,5-0,9	Универсальный противень	3
	Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на универсальный противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		

4. Дополнительные возможности

В программах автоматического приготовления не предусмотрена функция предварительного прогрева. Используйте замороженные полуфабрикаты.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3-0,7	Универсальный противень	3
	Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.		
Замороженные дольки картофеля	0,3-0,7	Универсальный противень	3
	Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по противню.		
Замороженная лазанья	0,3-0,7	Решетка	3
	Положите замороженную лазанью в форму для запекания и поставьте форму на решетку.		

5. Пицца и тесто

Программы автоматического приготовления для выпекания предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте блюдо в духовой шкаф. Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Замороженная пицца	0,3-0,7	Решетка	3
	Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки.		
Домашняя пицца	0,8-1,2	Универсальный противень	2
	Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на универсальный противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Кальцоне	0,8-1,2	Универсальный противень	3
	Подготовьте 4 кальцоне и выложите их на противень.		
Расстойка теста	0,3-0,7	Решетка	2
	Замесите тесто в миске и обтяните ее пищевой пленкой. Поставьте миску в центр решетки.		

Двойное приготовление

В следующей таблице представлены 20 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд. Можно использовать только верхнюю или нижнюю зону или использовать обе зоны одновременно.

Для каждой программы указаны порции продуктов, весовые диапазоны и приведены соответствующие рекомендации. Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования. Некоторые из рецептов для программ автоматического приготовления приведены в руководстве пользователя.

Все программы режима Автоматическое приготовление для режима двойного приготовления предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого отображается на дисплее. Блюдо следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

1. Верхняя

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Картофельный гратен	1,0-1,5	Решетка	4
	Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение разогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Запеканка из макаронных изделий	1,2-1,5	Решетка	4
	Подготовьте и выложите все ингредиенты запеканки из макаронных изделий в жаропрочную форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Лазанья	1,0-1,5	Решетка	4
	Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Сконы (булочки)	0,5-0,6	Универсальный противень	4
	Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее сконы (диаметром 5-6 см). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Куриные ножки	0,5-0,9	Решетка	4
		Универсальный противень	4
Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.			
Стейк из лосося/ филе лосося	0,3-0,7	Решетка	4
		Универсальный противень	4
Помойте и почистите филе или стейки. Выложите филе на решетку кожей вверх.			
Жареные овощи	0,3-0,7	Универсальный противень	4
	Промойте и нарежьте ломтиками цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.		
Запеченный картофель половинками	0,5-0,9	Универсальный противень	4
	Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на универсальный противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		
Замороженные дольки картофеля	0,3-0,7	Универсальный противень	4
	Равномерно распределите замороженные дольки картофеля по противню.		
Замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу	0,3-0,7	Универсальный противень	4
	Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.		

2. Нижняя

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Яблочный пирог	1,2-1,4	Решетка	1
	Подготовьте и выложите ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки размером 20-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Яблочное слоеное тесто *	0,3-0,4	Универсальный противень	1
	Застелите противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Круассаны *	0,3-0,4	Универсальный противень	1
	Сделайте круассаны (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Лоранский пирог	1,2-1,5	Решетка	1
	Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для кша диаметром 22-24 см. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
Сайка *	0,3-0,5	Универсальный противень	1
	Сделайте булочки (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
Фруктовый пирог с крошкой	0,8-1,2	Решетка	1
	Выложите свежие ягоды и фрукты (малину, ежевику, кусочки яблок или груши) в форму размером 22-24 см. Сверху посыпьте крошкой из песочного теста. Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Чизкейк *	0,8-0,9	Решетка	1
	Приготовьте тесто и выложите его в черную металлическую круглую форму для выпечки (20-24 см). После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
Фаршированные томаты	0,3-0,7	Универсальный противень	1
	Помойте томаты и нарежьте их пополам, выньте сердцевину. Нафаршируйте томаты (например, рисом, говяжьим фаршем) и выложите на противень.		
Замороженная пицца	0,3-0,7	Решетка	1
	Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки.		
Домашняя пицца	0,8-1,2	Универсальный противень	1
	Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на универсальный противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После воспроизведения звукового сигнала, указывающего на завершение предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

* При использовании функции приготовления блюд с применением пара заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

3. Дублированное приготовление

Можно выбрать одну автоматическую программу для нижней и верхней зон и готовить одновременно.

ОСТОРОЖНО

При использовании только верхней или нижней зоны вентилятор и нагревательный элемент другой зоны могут работать для обеспечения оптимальной производительности. Свободная зона не должна использоваться в каких-либо иных целях.

Здоровое питание (только применимые модели)

В духовом шкафу имеется 20 программ здорового питания. Настройки приготовления будут автоматически изменены в соответствии с выбранной программой. Для готовки можно использовать единую или нижнюю зону.

Во время готовки в этом режиме обязательно используйте контейнер для приготовления на пару и наполните емкость для воды питьевой водой до макс. отметки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Соцветия брокколи	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Соцветия цветной капусты	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Кусочки моркови	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Ломтики цукини	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Тыква, нарезанная кубиками	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Зеленая спаржа	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Белая спаржа	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Зеленая фасоль	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Брюссельская капуста	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Половинки очищенного картофеля	0,6-0,8	Контейнеры для приготовления на пару	A
Кусочки яблок	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A
Креветки	0,6-0,8	Контейнеры для приготовления на пару	A
Мидии	0,8-1,0	Контейнеры для приготовления на пару	A
Рыбное филе	0,6-0,8	Контейнеры для приготовления на пару	A
Куриная грудка	0,8-1,0	Контейнеры для приготовления на пару	A
Крем-карамель	-	Контейнеры для приготовления на пару	A
Замороженные вареники	0,4-0,6	Контейнеры для приготовления на пару	A

Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Яйцо вкрутую	0,5-0,7	Контейнеры для приготовления на пару	А
Яйцо в мешочек	0,5-0,7	Контейнеры для приготовления на пару	А
Яйцо всмятку	0,5-0,7	Контейнеры для приготовления на пару	А

ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень А означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня А см. в разделе **Принадлежности** на странице **14**.

Специальные функции

Размораживание

Данный режим используется для размораживания замороженных продуктов, выпечки, фруктов, пирожных, сливок и шоколада. Время размораживания зависит от типа, размера и количества продуктов.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженные продукты Куриные наггетсы, сосиски, картофель	Решетка + Универсальный противень	3 1	50	-
	Выпечка Хлеб и булочки	Решетка + Универсальный противень		
Фрукты	Решетка, форма для запекания	3	30	-
Пирожные, сливки, шоколад	Решетка, форма для запекания	3	30	-

Сушка

Данный режим используется для сушки фруктов, овощей и трав. Время сушки зависит от типа, толщины и количества продуктов.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Фрукты	Решетка	3	70-80	300-420
Овощи	Решетка	3	70-80	200-500
Травы	Решетка	3	70-80	60-90

Расстойка теста

Данный режим используется для расстойки теста и приготовления домашнего йогурта.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Тесто для пиццы	Решетка	2	30-40	30-40
Тесто для пирожных/хлеба	Решетка, форма для запекания	2	30-40	40-50
Домашний йогурт	Решетка, форма для запекания	2	40-50	6-7 (часов)

Приготовление пиццы

Данный режим подходит для приготовления пиццы. Температура и время приготовления зависит от размера и толщины теста пиццы.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Домашняя пицца	Универсальный противень	2	190-210	15-25
Домашняя тонкая пицца	Универсальный противень	2	210-230	10-15

Медленное приготовление

Использование низкой температуры в этом режиме позволяет добиться нежной текстуры блюд. Этот режим подходит для жаренья говядины, свинины, телятины или баранины при необходимости получения нежной текстуры блюда. Рекомендуется полностью обжарить мясо при высокой температуре на варочной панели до жарки.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (°C)	Время (часы)
Ростбиф	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	3-4
Вырезка толщиной 5-6 см	Решетка + Универсальный противень	3 1	70-80	4-5
Жаркое из свинины	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	4-5
Жаркое из ягненка	Решетка + Универсальный противень	3 1	80-100	3-4
Утиная грудка	Решетка + Универсальный противень	3 1	70-90	2-3

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350-1.

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного прогрева духового шкафа. Не используйте функцию Быстрый прогрев. Всегда устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Пирожки	Универсальный противень	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Песочное печенье	Универсальный противень	1+3		140	28-33
Низкокалорийный бисквит	Решетка + Форма для выпечки со съемным дном (С темным покрытием, Ø 26 см)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Яблочный пирог	Решетка + 2 Формы для выпечки со съемным дном ** (С темным покрытием, Ø 20 см)	2, при расположении по диагонали		160	70-80
	Универсальный противень + Решетка + 2 Формы для выпечки со съемным дном *** (С темным покрытием, Ø 20 см)	1+3		160	80-90

* При использовании стеклянного блюда с крышкой (Ø 26 см) в режиме Обычный увеличьте значение параметра Время приготовления на 5 минут.

** Две формы с пирогами размещают так: одну слева в задней части решетки и вторую справа в передней ее части.

*** Две формы с пирогами размещают по центру решетки одну над другой.

Рекомендации по приготовлению


2. Приготовление в режиме Гриль

Предварительно прогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут в режиме Большой гриль.

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка	5		300 (Макс.)	1-2
Гамбургеры с говядиной * (12 шт.)	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	4 1		300 (Макс.)	1-й: 15-18 2-й: 5-8

* По истечении 2/3 времени приготовления необходимо перевернуть продукты.

3. Жарка

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Целая курица * 1,3-1,5 кг	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		200	60-75
Целая курица * 1,5-1,7 кг	Решетка + Универсальный противень (для стекающей жидкости)	3 1		200	70-85

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

4. Пароварка

При использовании функции приготовления блюд на пару заполните емкость для воды питьевой водой до максимальной отметки.

Тип блюда	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Время (мин.)
Соцветия брокколи 0,5 кг	Контейнер для приготовления на пару	A		12-15
Яйца на пару 10 шт.	Контейнер для приготовления на пару	A		15-18
Очищенный картофель 0,5 кг	Контейнер для приготовления на пару	A		18-23
Замороженный лосось	Контейнер для приготовления на пару	A		18-23

ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень А означает специальную полку, предназначенную для контейнера для приготовления на пару. Точное расположение уровня А см. в разделе **Принадлежности** на странице **14**.

Коллекция популярных рецептов для программ режима Автоматическое приготовление

Картофельный гратен

Ингредиенты 800 г картофеля, 100 мл молока, 100 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ст. л. соли, перца и мускатного ореха, 150 г тертого сыра, сливочное масло, тимьян.

Способ приготовления Очистите картофель и нарежьте его на дольки толщиной 3 мм. Смажьте всю поверхность формы для запекания (22-24 см) маслом. Разложите ломтики на чистом кухонном полотенце, накройте сверху другим кухонным полотенцем и оставьте. Подготовьте остальные ингредиенты. Положите все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, в большую миску и тщательно перемешайте. Выложите ломтики картофеля в форму так, чтобы они аккуратно перекрывали друг друга, и залейте картофель получившейся смесью из остальных ингредиентов. Посыпьте тертым сыром и запекайте. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

Овощной гратен

Ингредиенты 800 г овощей (цукини, помидоры, лук, морковь, перец, предварительно приготовленный картофель), 150 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ст. л. соли, приправ и зелени (перец, петрушка или розмарин), 150 г тертого сыра, 3 ст. л. оливкового масла, несколько листьев тимьяна.

Способ приготовления Помойте овощи и нарежьте их ломтиками толщиной 3-5 мм. Выложите ломтики в форму для запекания (22-24 см) и полейте оливковым маслом. Смешайте все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, и залейте овощи получившейся смесью. Посыпьте тертым сыром и запекайте. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

Лазанья

Ингредиенты 2 ст. л. оливкового масла, 500 г говяжьего фарша, 500 мл томатного соуса, 100 мл говяжьего бульона, 150 г сухих листов теста для лазаньи, 1 луковица (нашинкованная), 200 г тертого сыра, по 1 ст. л. сушеной петрушки, орегано и базилика.

Способ приготовления Приготовьте томатно-мясной соус. Нагрейте масло в сковороде, затем обжарьте говяжий фарш и нашинкованный лук в течение 10 минут до золотистого цвета. Добавьте томатный соус, говяжий бульон и сушеные травы. Доведите смесь до кипения и готовьте на медленном огне в течение 30 минут. Приготовьте тесто для лазаньи, следуя инструкциям на упаковке. Положите лист лазаньи в форму, выложите на него мясной соус, посыпьте тертым сыром, а затем повторите все снова в таком же порядке. Посыпьте верхний лист лазаньи оставшимся сыром и запекайте.

Рекомендации по приготовлению

Яблочный пирог

- Ингредиенты**
- Тесто: 275 г муки, 1/2 ст. л. соли, 125 г сахарной пудры, 8 г ванильного сахара, 175 г охлажденного сливочного масла, 1 яйцо (взбитое).
 - Начинка: 750 г крепких яблок, 1 ст. л. лимонного сока, 40 г сахара, 1/2 ст. л. корицы, 50 г изюма без косточек, 2 ст. л. панировочных сухарей.

Способ приготовления В большую емкость просейте муку с солью. Добавьте сахарную пудру и ванильный сахар. Положите в получившуюся смесь масло и порежьте его с помощью 2 ножей на маленькие кубики. Добавьте 3/4 взбитого яйца. Смешайте все ингредиенты в кухонном комбайне до образования однородной рыхлой массы. Замесите тесто руками и сформируйте из него шар. Оберните его пищевой пленкой и положите в холодильник на 30 минут.

Смажьте форму с защелкой (диаметром 24-26 см) маслом и присыпьте мукой.

Раскатайте 3/4 теста в пласт толщиной 5 мм. Распределите его по форме так, чтобы тесто покрыло дно и стенки.

Очистите яблоки и удалите из них сердцевину. Нарежьте кубиками размером приблизительно 3/4 x 3/4 см. Полейте яблоки лимонным соком и тщательно перемешайте. Промойте и высушите изюм. Добавьте к яблокам сахар, корицу и изюм. Тщательно перемешайте. Посыпьте нижний слой теста панировочными сухарями. Слегка прижмите.

Раскатайте остатки теста. Нарежьте пласт теста на небольшие полоски. Выложите полоски крест-накрест на начинку. Равномерно смажьте пирог остатками взбитого яйца.

Лоранский пирог

- Ингредиенты**
- Тесто: 200 г обычной муки, 80 г сливочного масла, 1 яйцо.
 - Начинка: 75 г нежирного бекона, нарезанного кубиками, 125 мл сливок, 125 г густой сметаны, 2 яйца (взбитых), 100 г тертого швейцарского сыра, соль и перец.

Способ приготовления Приготовьте тесто. Насыпьте муку в миску, добавьте масло и яйцо, а затем перемешайте все до получения мягкого теста. Поставьте в холодильник на 30 минут. После чего раскатайте тесто и уложите его в керамическую форму для пирога (диаметром 25 см), предварительно смазанную маслом. Проколите основание пирога вилкой в нескольких местах. Смешайте яйца, сливки, густую сметану, сыр, соль и перец. Выложите получившуюся смесь в форму с тестом и запекайте.

Фруктовый пирог с крошкой

- Ингредиенты**
- Посыпка: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 г соли, 2 г молотой корицы.
 - Фрукты: 600 г смеси из разных фруктов.

Способ приготовления Смешайте все ингредиенты до образования крошки для обсыпки пирога. Выложите фрукты в форму и посыпьте сверху крошкой.

Домашняя пицца

- Ингредиенты**
- Тесто для пиццы: 300 г муки, 7 г сухих дрожжей, 1 ст. л. оливкового масла, 200 мл теплой воды, 1 ст. л. сахара и соли.
 - Посыпка: 400 г нарезанных ломтиками овощей (баклажан, цукини, лук, помидоры), 100 г ветчины или бекона (нарезанного небольшими кусочками), 100 г тертого сыра.

Способ приготовления Насыпьте муку в миску, добавьте дрожжи, масло, сахар, соль и теплую воду. Перемешайте все до получения мягкого влажного теста. Замесите тесто с помощью миксера или вручную (5-10 минут). Закройте миску крышкой и поставьте ее на 30 минут в духовой шкаф, разогретый до 35 °C, чтобы тесто поднялось. Раскатайте тесто в пласт прямоугольной формы на посыпанной мукой поверхности и положите его на противень или в сковороду для пиццы. Смажьте тесто томатным пюре и выложите сверху ветчину, грибы, оливки и помидоры. Равномерно посыпьте тертым сыром и запекайте.

Запеченная говяжья вырезка

- Ингредиенты** 1 кг говяжьей вырезки или филе, 5 г соли, 1 г перца, по 3 г розмарина и тимьяна.
- Способ приготовления** Посыпьте говядину солью, перцем и розмарином и положите в холодильник на 1 час. Выложите на решетку. Поставьте в духовой шкаф и начните приготовление.

Жареные бараньи отбивные с травами

- Ингредиенты** 1 кг отбивных из баранины (6 штук), 4 больших дольки чеснока (раздавленные), 1 ст. л. свежего тимьяна (измельченного), 1 ст. л. свежего розмарина (измельченного), 2 ст. л. соли, 2 ст. л. оливкового масла.
- Способ приготовления** Перемешайте соль, чеснок, травы и масло в отдельной емкости. Обваляйте в получившейся смеси каждую отбивную. Оставьте мариноваться при комнатной температуре от 30 минут до 1 часа.

Свиные ребрышки

- Ингредиенты** 2 порции свиных ребрышек, 1 ст. л. черного перца горошком, 3 лавровых листа, 1 луковица (нашинкованная), 3 дольки чеснока (измельченные), 85 г коричневого сахара, 3 ст. л. вустерского соуса, 2 ст. л. томатного пюре, 2 ст. л. оливкового масла.
- Способ приготовления** Приготовьте соус для барбекю. Разогрейте масло в сковороде и добавьте лук. Готовьте до размягчения. Затем добавьте остальные ингредиенты. Обжарьте все ингредиенты, а затем готовьте на медленном огне в течение 30 минут до загустения. Замаринуйте ребрышки в соусе для барбекю и оставьте на время от 30 минут до 1 часа.

Очистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед очисткой убедитесь, что духовой шкаф и принадлежности остыли.
- Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, ткани или губки с грубыми волокнами, металлические мочалки, ножи или любые другие абразивные материалы.

Внутренняя поверхность духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте чистую ткань и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите уплотнение дверцы руками.
- Во избежание повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа используйте только обычные чистящие средства для духовых шкафов.
- Для удаления въевшихся загрязнений используйте специальное средство для чистки духового шкафа.
- Поскольку температура в помещении в начальный период приготовления пищи повышается, возможно появление пятен на внутреннем стекле дверцы. В этом случае выключите духовой шкаф и подождите, пока он остынет. Затем используйте кухонную бумагу или нейтральное моющее средство с чистой тканью, чтобы протереть внутреннее стекло.

Внешняя поверхность духового шкафа

Если на внешней поверхности (например, на дверце, ручке или дисплее) имеются отпечатки пальцев, жир или пятна, очистите их с помощью мягкой ткани с чистящим средством для стекол или нейтральным моющим средством, после чего вытрите насухо мягкой чистой сухой тканью.

Вокруг ручки и кнопок могут появиться пятна жира и грязи, это происходит под действием горячего воздуха, поступающего из духового шкафа. Рекомендуется очищать ручку и кнопки каждый раз после использования духового шкафа.

Принадлежности

Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо полотенцем. Для удаления въевшихся загрязнений замочите принадлежности в теплой мыльной воде на 30 минут, а затем вымойте их.

Поверхность, покрытая каталитической эмалью (только применимые модели)

Съемные детали устройства покрыты темно-серой каталитической эмалью. На них могут попадать брызги масла и жира, разлетающиеся под действием циркулирующего воздуха в режиме Конвекция. Однако при температуре 200 °C и выше эти загрязнения сгорают.

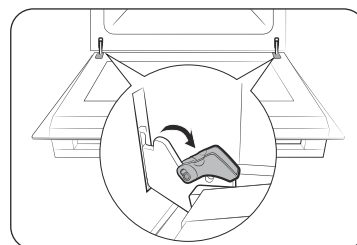
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
3. Включите режим **Конвекция**, установив самую высокую температуру, на один час.

Дверца (только применимые модели)

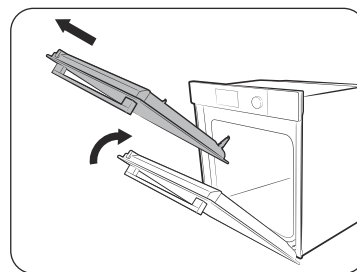
Дверцу духового шкафа следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять дверцу для очистки, выполните следующие действия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

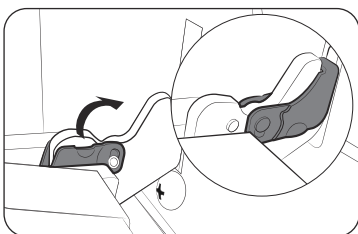
Дверца духового шкафа тяжелая.



1. Откройте дверцу и затем откройте зажимы на обеих петлях дверцы.



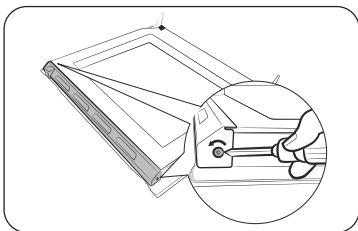
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Удерживая дверцу духового шкафа с двух сторон, поднимите и потяните ее вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.
3. Очистите дверцу мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.



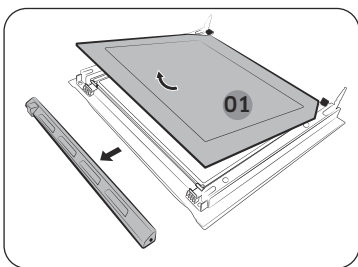
4. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место. Убедитесь, что зажимы на обеих петлях полностью закрыты.

Стекло дверцы

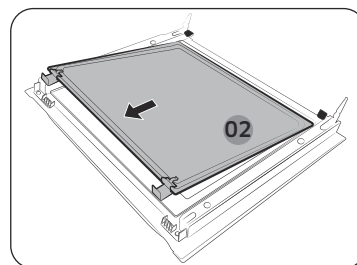
В зависимости от модели конструкция дверцы духового шкафа включает в себя 3-4 листа стекла, расположенных один за другим. Стекла дверцы следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять стекло для очистки, выполните следующие действия.



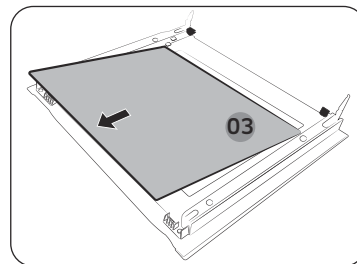
1. При помощи отвертки открутите винты, расположенные на левой и правой стороне дверцы.



2. Снимите крышки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.
3. Снимите первый лист стекла с дверцы.



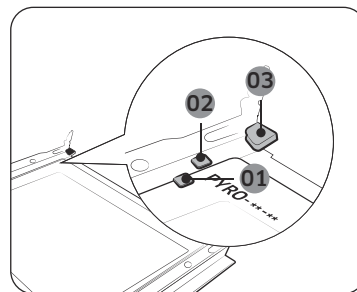
4. Снимите второй лист, сдвинув его в направлении, указанном стрелкой.



5. Снимите третий лист, сдвинув его в направлении, указанном стрелкой.
6. Очистите стекло мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.

⚠ ОСТОРОЖНО

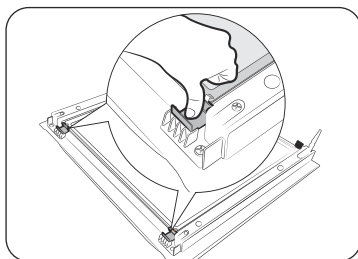
Чтобы правильно определить сторону листа для установки, найдите метку "PYRO" в углу каждого листа. Правильное направление: PYRO-**-**
Неправильное направление: **--**-ОЯУЧ



- 01 Крепежный зажим 1
- 02 Крепежный зажим 2
- 03 Крепежный зажим 3

7. После очистки установите стекла следующим образом:
 - Расположение петель см. на рисунке. В указанном порядке установите лист 3 под крепежным зажимом 1, лист 2 между крепежными зажимами 1 и 2, а лист 1 закрепите с помощью зажима 3. Стекла должны быть расположены так, чтобы сторона листа, покрытая трафаретной печатью, была направлена вниз.

Обслуживание

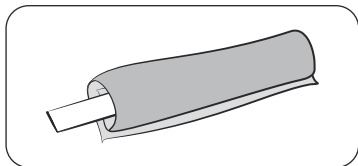


8. После установки листа 2 надавите на крепежные зажимы и удостоверьтесь, что стекло надежно зафиксировано.
9. Повторите приведенные выше шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки крышек на место.

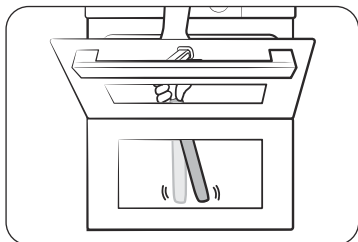
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание утечки тепла проверьте правильность установки стекол.

Двойная стеклянная дверца (только применимые модели)



1. Намотайте влажную ткань на палочку.

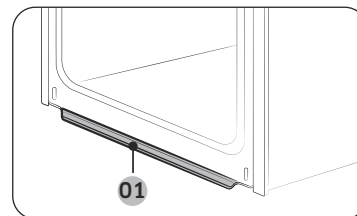


2. Пропустите полотенце под дверцей.
3. Очистите дверцу.
4. Нанесите моющее средство на ткань и снова очистите.
5. Протрите сухой тканью для удаления влаги и пузырьков.

⚠ ОСТОРОЖНО

Не отсоединяйте дверцу для очистки.

Водосборник



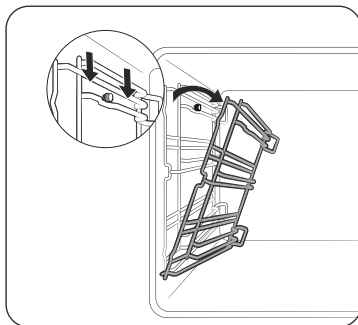
01 Водосборник

В водосборник попадает не только жидкость, образующаяся в процессе приготовления, но и остатки пищи. Водосборник нельзя отсоединить. Вытрите воду в водосборнике, когда духовой шкаф остынет после приготовления пищи.

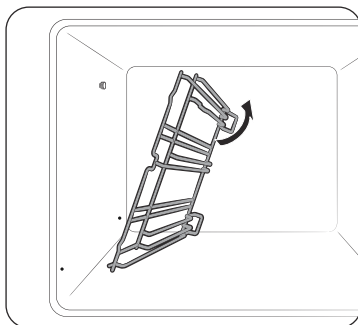
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае обнаружения утечки воды из водосборника обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Боковые решетки (только применимые модели)



1. Нажмите на верхнюю часть левой решетки и опустите ее вниз, наклонив под углом 45°.



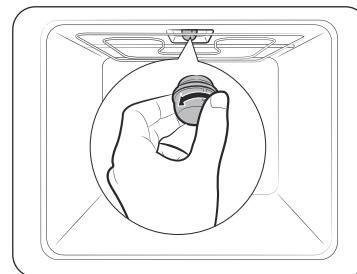
2. Потяните и извлеките нижнюю часть левой решетки.
3. Выполните те же действия с правой решеткой.
4. Очистите обе боковые решетки.
5. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки боковых решеток на место.

ПРИМЕЧАНИЕ

Духовой шкаф работает без установки боковых направляющих и решеток в нужное положение.

Замена

Лампы

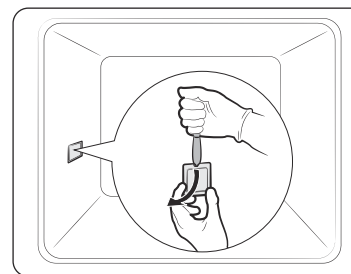


1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампочку.
3. Очистите стеклянный колпачок.
4. После завершения очистки выполните действия шага 1 в обратном порядке для установки колпачка на место.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед заменой лампы выключите духовой шкаф и отключите кабель питания.
- Используйте только лампы мощностью 25-40 Вт / 220-240 В с жаростойкостью 300 °С. Вы можете приобрести одобренные к использованию лампы в местном сервисном центре компании Samsung.
- При замене галогенной лампы всегда используйте сухую ткань. Данную меру предосторожности необходимо соблюдать, чтобы на лампе не оставались отпечатки пальцев и следы пота с рук, которые могут привести к сокращению срока службы лампы.

Лампа на боковой стенке духового шкафа



1. Возьмитесь за нижнюю часть плафона лампы, расположенной на боковой стенке камеры духового шкафа, и снимите его, помогая себе плоским заостренным предметом, например ножом, как показано на рисунке.
2. Замените лампу на боковой стенке духового шкафа.
3. Установите плафон на место.

Устранение неисправностей

Контрольные пункты

В случае возникновения проблем в работе устройства, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок. Если проблему не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Проблема	Причина	Решение
Кнопки не функционируют должным образом.	<ul style="list-style-type: none"> В пространство между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет Модель с сенсорным управлением: на внешнюю панель попала влага Включена функция блокировки 	<ul style="list-style-type: none"> Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, включена ли функция блокировки.
Время не отображается.	<ul style="list-style-type: none"> Электропитание не подается 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, подается ли питание на устройство.
Духовой шкаф не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Электропитание не подается 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, подается ли питание на устройство. Проверьте, включен ли демонстрационный режим.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	<ul style="list-style-type: none"> Устройство отключено от розетки электросети 	<ul style="list-style-type: none"> Подключите устройство к электросети.

Проблема	Причина	Решение
Во время работы устройства происходит сбой в подачи электропитания.	<ul style="list-style-type: none"> Непрерывное приготовление в течение длительного времени Вентилятор системы охлаждения не работает Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией К одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов 	<ul style="list-style-type: none"> После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть. Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы. При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке. Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства.
На духовой шкаф не подается питание.	<ul style="list-style-type: none"> Электропитание не подается 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, подается ли питание на устройство.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно нагревается во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> Духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией 	<ul style="list-style-type: none"> При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке.
Дверца плохо открывается.	<ul style="list-style-type: none"> Между дверцей и камерой духового шкафа есть остатки пищи 	<ul style="list-style-type: none"> Тщательно очистите духовой шкаф и попробуйте снова открыть дверцу.
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Лампа включается, а затем выключается Во время приготовления на поверхность лампы попали посторонние вещества 	<ul style="list-style-type: none"> Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы снова включить ее, нажмите кнопку Освещение духового шкафа. Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф электризуется.	<ul style="list-style-type: none"> Источник питания не заземлен надлежащим образом Используется розетка электросети без заземления 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.
Из устройства капает вода.	<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью. 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
Через зазор между дверцей и корпусом духового шкафа выходит пар.		
В духовом шкафу скапливается вода.		
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется.	<ul style="list-style-type: none"> Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности. 	<ul style="list-style-type: none"> Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	<ul style="list-style-type: none"> Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не производит нагрев.	<ul style="list-style-type: none"> Дверца открыта Заданы неправильные параметры работы духового шкафа Перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель 	<ul style="list-style-type: none"> Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства. Перейдите к главе, посвященной управлению устройством, и выполните сброс параметров духового шкафа. Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика. Проверьте, включен ли демонстрационный режим.
Во время работы из устройства выходит дым.	<ul style="list-style-type: none"> В начале эксплуатации устройства На нагревательный элемент попали остатки пищи 	<ul style="list-style-type: none"> В начале эксплуатации нагревательный элемент может выделять дым. Это не является неисправностью. Обычно после 2-3 раз использования духового шкафа такая ситуация больше не возникает. Дайте духовому шкафу полностью остыть и удалите с нагревательного элемента остатки пищи.
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	<ul style="list-style-type: none"> Используется нежаропрочная посуда из пластмассы или других материалов 	<ul style="list-style-type: none"> Используйте стеклянную посуду, устойчивую к воздействию высоких температур.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	<ul style="list-style-type: none"> Дверца часто открывается во время приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на конечный результат.
Во время приготовления на пару слышно, как кипит вода.	<ul style="list-style-type: none"> Это происходит, потому что вода нагревается при помощи парового подогревателя 	<ul style="list-style-type: none"> Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Режим приготовления на пару не работает.	<ul style="list-style-type: none"> В резервуаре для воды отсутствует вода 	<ul style="list-style-type: none"> Налейте воду в резервуар и повторите попытку.
В режиме пиролизической очистки устройство нагревается	<ul style="list-style-type: none"> Это происходит, потому что пиролизическая очистка выполняется при высоких температурах 	<ul style="list-style-type: none"> Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Во время пиролизической очистки присутствует запах гари.	<ul style="list-style-type: none"> Пиролизическая очистка выполняется при высоких температурах, чтобы остатки пищи сгорали, поэтому может присутствовать соответствующий запах. 	<ul style="list-style-type: none"> Это не является неисправностью устройства, поэтому не стоит беспокоиться.
Функция очистки паром не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая 	<ul style="list-style-type: none"> Дайте духовому шкафу остыть, а затем включите эту функцию.

Информационные коды

В случае возникновения неисправности в работе устройства на дисплее отобразится информационный код. См. приведенную ниже таблицу и выполните предложенные действия.

Код	Значение	Решение
C-d1	Неполадки в работе функции блокировки дверцы	Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.
C-20	Неполадки в работе датчика	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Возникает только в процессе Чтения/Записи памяти EEPROM	
C-70	Проблемы, связанные с паром	
C-72		
C-F0	Отсутствие связи между основной и вспомогательной печатными платами	
C-F2	Проблемы со связью между сенсорным элементом управления <-> основным или вспомогательным микроконтроллером	
C-d0	Неисправность в работе кнопки Данная проблема возникает, когда кнопка удерживается нажатой в течение некоторого времени.	Очистите кнопки и убедитесь, что вокруг/на них нет воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если проблему не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.



Код	Значение	Решение
-dC-	<p>Если разделитель вынимается из духового шкафа во время приготовления в режиме двойного приготовления.</p> <p>Если разделитель устанавливается в духовой шкаф во время приготовления в режиме единой камеры.</p>	<p>Не вынимайте разделитель из духового шкафа во время приготовления в режиме Двойное приготовление.</p> <p>Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите устройство от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети.</p> <p>Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.</p>
S-01	<p>Автоматическое выключение</p> <p>Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ниже 100 °C - 16 часов От 105 °C до 240 °C - 8 часов От 245 °C до Макс. значения - 4 часа 	<p>Это не является сбоем в работе системы.</p> <p>Выключите духовой шкаф и выньте блюдо. Затем повторите попытку.</p>

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящие инструкции могут быть изменены без предварительного уведомления.

Входное напряжение		230-240 В пер. тока, 50 Гц
Максимальная полезная выходная мощность		3650-3950 Вт
Размеры (Ш x В x Г)	Основное устройство	595 x 596 x 570 мм
	Встраиваемый	560 x 579 x 549 мм
Объем		76 л

Приложение

	<p>Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности упаковки" 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.</p>
	<p>Символ "петля Мебиуса" указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.</p>

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет



Технический лист с информацией об энергетической эффективности (только для Республики Беларусь)

SAMSUNG	SAMSUNG	
Идентификация модели	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****	
Индекс энергоэффективности на камеру (EEI cavity)	81,6	
Класс энергоэффективности на камеру	A+	
Энергозатраты (электричество), необходимые для нагрева нормированной загрузки в камере печи с электронагревом за цикл в обычном режиме на одну камеру (конечная электрическая энергия) (EC electric cavity)	1,05 кВт·ч	
Энергозатраты, необходимые для нагрева нормированной загрузки в камере печи с электронагревом за цикл в режиме с вентилятором на одну камеру (конечная электрическая энергия) (EC electric cavity)	0,71 кВт·ч	
Количество камер	1	
Источник тепла в камере (электричество или газ)	электричество	
Объем на камеру (V)	76 л	
Тип духового шкафа	Встраиваемый	
Вес устройства (М)	NV7B666****: 35,6 кг NV7B667****: 40,6 кг NV7B668****: 35,6 кг NV7B669****: 40,6 кг	NV7B676****: 39,1 кг NV7B677****: 43,1 кг NV7B678****: 39,1 кг NV7B679****: 43,1 кг

Данные приведены в соответствии со стандартами СТБ 2478-2017 и СТБ 2477-2020

Советы по экономии энергии

- Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой, за исключением случаев, когда необходимо переворачивать блюдо. Не открывайте дверь часто во время приготовления, чтобы поддерживать температуру в духовке и экономить энергию
- Запланируйте использование духовки таким образом, чтобы не выключать духовку между приготовлением разных блюд, чтобы сэкономить энергию и сократить время на повторное нагревание духовки
- Если время приготовления составляет более 30 минут, печь может быть отключена за 5-10 минут до окончания времени приготовления, чтобы сэкономить энергию. Оставшегося тепла будет достаточно для завершения процесса приготовления
- По возможности, готовьте более одного блюда одновременно

Уведомление о ПО с открытым исходным кодом

Поставляемое с данным устройством программное обеспечение содержит ПО с открытым кодом. Вы можете получить полный соответствующий исходный код на период трех лет после последней отгрузки товара, связавшись с нашей службой поддержки. Для этого перейдите по ссылке <http://opensource.samsung.com> и выберите меню Inquiry (Запрос).

Также вы можете получить полный исходный код на физическом носителе, например CD-ROM. За это потребуется внести минимально необходимую плату.

Ссылка http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 ведет на страницу, которая содержит информацию о лицензии на открытый исходный код, относящуюся к данному продукту. Это предложение действительно для всех, кто получил данную информацию.





Устройство предназначено для нагрева и приготовления пищи

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd / Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :

(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 16677

Адрес мощностей производства :

ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАЊ, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :

ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»

Адрес: Российская Федерация, 123242, г. Москва, Новинский бульвар, д. 31, помещение 1, 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
BELARUS	810-800-500-55-500	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/ru/support
ARMENIA	0-800-05-555	www.samsung.com/ru/support
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	www.samsung.com/kz_ru/support
UZBEKISTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 7799, 0799 (Uztelecom))	www.samsung.com/uz_ru/support
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500 (GSM: 9977)	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 8888)	www.samsung.com/kz_ru/support
MONGOLIA	1800-25-55	www.samsung.com/kz_ru/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support

